Dicembre 2023 - € 2,00

La cucina nelle tue mani

GialloZafferano

Ricette inedite

100

- **Pasta fresca** lasagne, tortellini, ravioli, cappelletti e pappardelle
- **Secondi di festa** di carne, di pesce e vegetariani
- **Zenzero**
- **Antipasti** capesante, mousse e tronchetto salato

Natale in tavola

Dall'antipasto al dolce tante idee per celebrare con tutta la famiglia la festa più attesa e golosa dell'anno

GRUPPO MONDADORI Anno 7 - N 12 - Mensile - Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - Aut. n° MIPA/LO - NO/193/A.P./2020 - Periodico ROC - Austria € 5,30 - Belgio € 5,30 - Germania € 6,90 - Cote D'Azur € 6,50 - Portogallo € 4,80 - Spagna € 4,80 - Stati Uniti $ 7,00 - Svizzera CHF 5,60 - Svizzera Italiana CHCT 5,60



IN EDICOLA IL 10 NOVEMBRE 2023









Facile la bontà.

TRONCHETTO di NATALE

preparazione 40 minuti - per 8-10 porzioni

Ingredienti:

- 4 uova • 60 g di farina • 20 g di cacao amaro
- 100 g di zucchero • 1 cucchiaio di miele
- 500 g di **Hoplà da Montare**
- 200 g di cioccolato fondente • ribes rossi q.b.

Preparazione

Separate i tuorli dagli albumi, montate in una ciotola gli albumi con 20 g di zucchero. A parte montate i tuorli con il restante zucchero e il miele fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Incorporate delicatamente gli albumi montati con movimenti dal basso verso l'alto.
Incorporate poco per volta la farina setacciata con il cacao amaro cercando di non smontare l'impasto.
Versate il composto nella placca del forno rivestita con carta forno e cuocete a 180° per 15 minuti.
Sfornate e trasferite subito la pasta biscotto su un foglio di carta forno, lasciate intiepidire e togliete delicatamente l'altro foglio di carta forno.
Spezzettate il cioccolato fondente e scioglietelo insieme a 200g di **Hoplà da montare** nel microonde oppure a bagnomaria. Mescolate per amalgamare bene gli ingredienti, mettete da parte in una ciotolina due cucchiai di ganache e lasciate addensare il resto.
Montate la restante **Hoplà da montare** e incorporate la ganche intiepidita tenuta da parte.
Farcite la pasta biscotto con la crema livellando con una spatola, arrotolate dallato corto, avvolgete il rotolo nella pellicola trasparente e riponetelo i frigorifero per 30 minuti.
Trascorso il tempo necessario posizionate il rotolo su una gratella, spatolate tutta la superficie con la ganache al cioccolato e decorate con i rebbi di una forchetta.
Trasferite delicatamente il rotolo sul piatto da portata e decorate con i ribes rossi.

Scopri tante altre ricette su: **www.hopla.it**



Un'idea di treValli®

www.trevalli.cooperlat.it

Giovanni

Aurora

Manuel

Simona Stoppa
Direttore

Benvenuti in cucina

Che tu voglia o no lo spirito natalizio ti pervaderà... per le strade, nelle vetrine dei negozi, nelle piazze, nei discorsi di chi ti sta intorno, il mese di dicembre ricorda senza tregua che il Natale è alle porte e che urge pensare ai menu delle feste. Noi vogliamo ispirarti al meglio e così nelle pagine del Voglia di... (pag. 20) parliamo della regina delle ricorrenze: la pasta fresca. Fare la pasta in casa è una preziosa opportunità perché rallenta i tuoi ritmi, ti ricollega alla tradizione e ai tempi in cui cucinare era un atto di cura e di amore.
Lasagnette con gamberi zucca e zucchina, pappardelle al ragù di polpo con limone e pistacchi, lasagne di mare al nero di seppia, tortelli rossi su crema di bietole e fonduta, sono soltanto alcuni tra i piatti che ti consigliamo di preparare per rendere felici i tuoi familiari. Per rallegrare i tuoi piatti delle feste abbiamo pensato poi a 10 idee vegetariane (pag. 64) nei colori del Natale, veri e propri dipinti di rosso e verde che, grazie agli ortaggi invernali, portano in tavola tanto calore: sfogliatine con cipolle rosse e brie, petali di barbabietola con crema di ricotta, involtini di verza ripieni di patate e fontina, ma anche tiramisù al tè matcha e alberelli cupcake cattureranno subito tutti i tuoi sensi! Se proprio non vuoi dedicare tempi lunghi in cucina neanche a Natale, a pag. 38 ti suggeriamo 12 antipasti veloci ma da applausi: finger, torte salate e coquillage per ricette raffinate, colorate e divertenti come i cestini con ravioli ai funghi, i bignè salati con carciofi e crema di Grana Padano, le capesante con crema alla bottarga e uova di salmone e poi la ghirlanda natalizia con il salmone fresco.
E in tema di salmone non perdere la ricetta della terrina (pag. 108)arricchita da branzino e pistacchi: un antipasto di pesce classico, ma leggero e coreografico che piacerà a tutti i tuoi invitati. E poi, può essere Natale senza biscotti di pan di zenzero? Zenzero candito e biscottini natalizi sono le ricette pensate per te nelle pagine del Sano e Buono (pag. 77) dedicate a questo ingrediente ricco di numerose proprietà aromatiche e salutari.
Sempre in tema di dolce, tradizionalisti, golosi e bambini troveranno a pagina 106 la ricetta per arricchire il classico panettone con creme e frutta fresca, un dolce suggerimento per colorare la tavola di gusto e buon umore!
Ed è il buon umore e un sereno Natale che io e la nostra redazione auguriamo a tutti voi, di cuore.

Simona Stoppa, direttore

dicembre
sommario

27 Girelle di pasta con salmone, ricotta e spinaci



40 Cestini ripieni di mousse di prosciutto zucchine e ribes

Foto di copertina di Francesca Ariatta

dietro le quinte

il mondo di GZ

tema del mese

ricette

il gusto del viaggio

sano e buono

guida alla spesa



52 Cappone ripieno



85 Puond cake alle arance

la scuola di Giallo

GialloZafferano

Antipasti, pani, pizze e focacce

Primi

Secondi e Contorni

Dolci



Giovanni

SAPORI MEDITERRANEI
e dolcezze

Da sempre sostengo che gli sformatini sono portatori di eleganza, raffinatezza e nel nostro caso anche di tanti sapori. Sono sicuro che quando i tuoi ospiti scopriranno il cuore di ragù resteranno davvero senza parole.

Sformatino di polenta al ragù

Lascia sfrigolare dolcemente aglio e rosmarino nell'olio, poi eliminali e alza la temperatura prima di tuffare la carne. Deve sigillare per bene. Unisci sedano, carota, cipolla e fai stufare. Ora è il turno del vino, bisogna sfumare e attendere che evapori prima di aggiungere la passata di pomodoro. Ricorda di sciacquare il bricchetto e prosegui aggiungendo il concentrato di pomodoro, il sale e il pepe. Copri e cuoci 45 minuti.

Prepara la polenta istantanea versando a pioggia la farina di mais in una pentola d'acqua bollente e salata. Ottieni un composto morbido, tipo purè. Quindi trasferisci in 4 stampini da 150 ml unti d'olio dapprima rivestendo tutto intorno, poi riempiendo con una cucchiaiata di ragù, infine ricopri il tutto con la polenta. Cuoci in forno statico a 180° per 20 minuti. Sforma dopo 10 minuti di riposo.

Scalda dolcemente la panna e unisci la noce moscata e il parmigiano mescolando. Cospargi in superficie la fonduta e ancora ragù. Abbellisci con rosmarino e sono pronti.

ANCORA Più GUSTO
Se ami i sapori decisi ti consiglio delle bacche di ginepro e 1 foglia di alloro per il tuo ragù, mentre puoi preparare la fonduta con gorgonzola o taleggio e alleggerirla sostituendo la panna con il latte.

Tortino dal cuore morbido


Preparazione
30 minuti


Cottura
80 minuti

INGREDIENTI
- **macinato di manzo** 250 g
- **carota** 1 ○ **sedano** 1 costa
- **cipolla** 1 ○ **concentrato di pomodoro** 25 g ○ **vino rosso** 40 g
- **aglio** 1 spicchio
- **rosmarino** 1 rametto
- **passata di pomodoro** 500 g
- **olio extravergine** ○ **farina per polenta istantanea** 125 g
- **acqua** 500 g ○ **sale fino**
- **pepe nero**

PER LA FONDUTA
- **panna** 70 g
- **Parmigiano Reggiano Dop** 60 g




Thun.com



Manuel

LIEVITATI e streetfood

Stanco del solito salmone in crosta di pistacchi? Facciamo un salto in India e godiamoci questo delizioso curry!


Preparazione
20 minuti


Cottura
20 minuti

INGREDIENTI
- **4 filetti di salmone da** 200 g **l'uno** (tot 800 g)
- **olio** 2 cucchiai
- **sale** ○ **pepe**

PER IL SUGO
- **aglio** 2 spicchi
- **cipolla bianca** 1
- **pasta di curry rosso**
- **broccoletti** 200 g
- **latte di cocco** 250 g
- **lime** 1
- **prezzemolo**
- **yogurt bianco** 1 cucchiaio

Curry di salmone

Scalda una padella con 2 cucchiai d'olio e fai rosolare 4 minuti dalla parte della pelle il salmone deliscato. Ci vorranno 4 minuti da un lato e 3 dall'altro. Quando girerai delicatamente il salmone noterai che la pelle viene via da sola, quindi sbarazzatene e continua a cuocerlo per 3 minuti. Una volta ben dorato trasferiscilo in un piatto coperto e nella stessa padella fai imbiondire la cipolla a falde sottili e 2 spicchi d'aglio.

Unisci anche le cime più piccole dei broccoletti insieme alla pasta di curry, mescola e copri con latte di cocco. Questa pasta la puoi trovare in tutti i market forniti di ingredienti di cucina etnica oppure on line. Stai attento però all'intensità della piccantezza, alcuni curry possono farti bruciare la bocca per alcuni minuti!!! Profuma col succo e la scorza di 1 lime e cuoci per circa 7 minuti.

Adagia quindi i tranci di salmone delicatamente sopra il condimento, copri e lascia cuocere per altri 4 minuti abbassando il fuoco. Annusa a pieni polmoni la prelibatezza che fuoriesce dalla padella non appena toglierai il coperchio e siamo quasi pronti per servire.

Se fossimo in un chioschetto di street food indiano avremo un trito di coriandolo tutto per noi, ma alcuni non lo sopportano quindi vai di prezzemolino fresco.

Manca solo del bianco yogurt che rinfresca il tutto, ne basterà una cucchiaiata stile pittore con qualche schizzo qua e là. Il curry di salmone è pronto per essere servito, accompagnalo con riso basmati o con morbido pane naan!

Ricetta indiana



Aurora

VEG e antispreco

Sembra un panettone dal colore insolito, ma è una ricchissima torta salata, fatta apposta per farti fare un figurone sulla tavola delle feste. La cosa più bella è che si prepara in un lampo. Scommettiamo che te innamorerai?

Panettone salato con cime di rapa

Lessa le cime di rapa per 8 minuti in acqua bollente salata, raffreddale subito in acqua e ghiaccio e poi frullale insieme al latte. Intanto salta la zucca in padella con un giro d'olio e 1 pizzico di sale. Basteranno 10 minuti per dei cubetti teneri e sodi. Trita grossolanamente le mandorle e i pomodori secchi, taglia a dadini la scamorza e tieni da parte.

Occupati dell'impasto: in ciotola comincia a montare le uova a temperatura ambiente e poi, continuando a lavorare con le fruste elettriche ,unisci il burro, fuso e intiepidito, la crema di cime di rapa, il sale, il pepe e farina e lievito setacciati. Con una marisa incorpora tutti gli ingredienti per la farcitura: il formaggio, la zucca, i pomodori secchi e le mandorle.

Trasferisci in uno stampo a cerniera da 18 cm con i bordi alti, ben spennellato con il burro. Ricopri la superficie con altre mandorle tritate, un filo d'olio e una macinata di pepe. Informa a 18° per 55 minuti. Una volta sfornato e intiepidito, puoi sformare il tuo "panettone salato" e servirlo tiepido o freddo! Bon appétit!

UNA BASE TANTE VARIANTI!
Puoi preparare il panettone delle meraviglie in altri colori, mettendo la zucca o la barbabietola al posto delle cime di rapa. Puoi farcirla come più ti piace, con olive taggiasche, toma di montagna, noci pecan, verdurine e sottoli. Per pranzi e cene di Natale senza stress!

Ricetta golosa e spettacolare


Preparazione
40 minuti + rip


Cottura
75 minuti

INGREDIENTI PER 4
- **farina 00** 270 g
- **cime di rapa** 250 g pulite
- **burro fuso** 165 g
- **uova** 220 g (circa 4 medie)
- **latte intero** 100 g
- **lievito istantaneo per preparazioni salate** 16 g
- **sale fino** 8 g
- **pepe nero**

PER LA FARCIA
- **pomodori secchi sott'olio** 8
- **scamorza affumicata** 100 g
- **zucca delica a dadini** 150 g
- **mandorle non pelate** 90 g

PER LA COPERTURA:
- **mandorle non pelate** 70 g
- **olio extravergine**

Tra passato e futuro



Daniele Rossi

TikToker e chef toscano, pratica una cucina moderna con salde radici nel passato e lavora alla ricerca delle materie prime. Segno distintivo: sguardo di sfida che si scioglie quando assaggia i suoi piatti.

TikTok **2,7 milioni**

1,4 milioni

nuovo libro



LA TRADIZIONE A TAVOLA, COL TOCCO PERSONALE DI DANIELE ROSSI, ALLA PORTATA DI TUTTI

«Per me cucinare significa viaggiare nel presente, nel passato e nel futuro. E per farlo basta un solo piatto, se vogliamo. Quando, per esempio, cerchiamo di ricreare la pasta al pomodoro, così come la faceva la nostra nonna, stiamo viaggiando nel passato. Quando, invece, ci avventuriamo in territori ignoti e sperimentiamo nuove ricette, stiamo esplorando il futuro. E quando, infine, a quel piatto di pasta della nonna aggiungiamo un tocco nostro, stiamo navigando sia nel passato sia nel futuro. Stiamo innovando senza perdere di vista la tradizione. Tutte le ricette di questo libro si basano su questo principio. Sono frutto di tanti errori, di molti esperimenti e altrettante meditazioni. Molto di quello che ho imparato è contenuto in queste pagine, e tutte le ricette del libro sono costruite con questo approccio: sono partito da piatti classici e ho cercato di dar loro un tocco di modernità, una sbirciatina nel futuro. Le mie ricette non sono solo un tuffo culinario nel nostro Paese, ma sono, soprattutto, un salto nella mia infanzia e adolescenza. Tanti di questi piatti sono legati a occasioni, esperienze, ricordi precisi che mi tornano in mente ogni volta che recupero la relativa ricetta, nata nelle cucine delle mie nonne o nei laboratori di mio zio. Ho imparato tutto da loro e, anche se ogni tanto bisognava tirare la cinghia, trovavano sempre il modo di mettere in tavola dei piatti decisamente gustosi». *Daniele Rossi*

(Pagine: 224 Prezzo: € 24,90)



Paccheri e cozze

Preparazione 30 minuti · Cottura 20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **cozze** 1 kg abbondante
- **paccheri** 240 g
- **pelati bio** 3-4 scatole
- **aglio** 2-3 spicchi
- **prezzemolo** 4-5 gambi
- **basilico** 5 foglie
- **vino bianco** ½ bicchiere
- **olio evo**
- **sale**
- **pepe**

Preparazione. Inizia dalla pulizia delle cozze: strofina ogni guscio con una spazzolina ruvida e sfila il bisso. Sciacquale sotto l'acqua corrente più volte, finché l'acqua risulterà limpida. In un tegame, rosola gli spicchi d'aglio con i gambi di prezzemolo. Aggiungi le cozze e sfuma con il vino, facendo attenzione a mantenere il fuoco alto. Copri con un coperchio. Appena le cozze cominceranno ad aprirsi, estraile a una a una e mettile da parte. Elimina aglio e prezzemolo, aggiungi i pelati rompendoli a mano e aggiusta di sale e pepe. Lascia cuocere per qualche minuto. Cuoci i paccheri in acqua bollente non salata per un quarto del tempo indicato, poi prelevali con una schiumarola e falli saltare nella padella con i pelati per i minuti restanti. Se necessario, allunga il sugo con un po' di acqua di cottura. Versa le cozze e impiatta con un filo d'olio e qualche foglia di basilico.

Salmone brunch con verdure croccanti

Preparazione 30 minuti · Cottura 70 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **salmone in tranci** 800 g
- **zenzero fresco** 1 radice
- **daikon** 300 g
- **carote** 3 grandi
- **cipollotto** 1
- **peperoncino fresco** 1
- **porro** 1
- **zucchine** 2
- **salsa di soia** 2 cucchiai
- **patate** 4
- **panna acida**
- **aneto**
- **coriandolo**
- **semi di sesamo**
- **olio evo**
- **sale**
- **pepe**

Preparazione. Sbuccia e lessa le patate in acqua leggermente salata per 1 ora circa. Prendi i tranci di salmone – senza privarli della pelle – e falli marinare per 10 minuti con un po' di sale e di zenzero fresco grattugiato. Trascorso questo tempo, unisci un trito di aneto fresco e prosegui la marinatura per altri 10 minuti. Quando le patate sono cotte, falle raffreddare in acqua e ghiaccio, quindi dividile in tanti piccoli spicchi. Condisci con olio, sale, pepe e tienile da parte. Pulisci il daikon e taglialo prima a fette abbastanza sottili, quindi a julienne. Ripeti l'operazione per le carote e le zucchine; taglia finemente il cipollotto. riduci il porro e il peperoncino a rondelle. In una padella antiaderente o su una griglia, disponi i tranci di salmone dalla parte della pelle, avendo cura di ungerla bene per non farla attaccare. Quando il centimetro circa di carne vicino alla pelle inizierà a diventare rosa, girali, spegni il fuoco e lascia riposare per 5 minuti. Poi adagia il trancio di salmone e il contorno di patate e verdure a julienne in un piatto da portata. Condisci con un po' di salsa di soia e un cucchiaio di panna acida. Infine, guarnisci con semi di sesamo e un trito di coriandolo e aneto.



Gessica Runcio

Siciliana, da poco a Milano. “Ho sempre amato cucinare, in particolare i piatti tradizionali siculi, di cui conservo preziose ricette di famiglia, tramandate dalla nonna. Dodici anni fa ho aperto il blog “Le ricette di Gessica”: lo considero il mio quaderno digitale di ricette, che condivido con chi mi segue. Piatti semplici e veloci, per non complicarsi la vita in cucina”.

Il dolce del buon umore

Piatti facili e veloci

Albero di Natale alla ricotta

 Preparazione 20 min  Cottura 35 minuti

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

- **pasta sfoglia rettangolare** 1 rotolo e mezzo
- **ricotta** 200 g
- **zucchero** 60 g
- **cannella** 1 pizzico
- **gocce di cioccolato** 1 cucchiaio
- **uovo** 1
- **latte** 1 cucchiaio per spennellare

PER DECORARE

- **zucchero a velo**
- **zuccherini**
- **ciliegie candite**

La prima cosa da fare è preparare la crema alla ricotta: mescola la ricotta sgocciolata con lo zucchero e la cannella. Lavora la crema con una forchetta fino a renderla liscia e omogenea, senza grumi. Dopo arricchiscila con le gocce di cioccolato. **Srotola la pasta sfoglia** e con un bicchiere ricava 22 cerchi d’impasto. Posizionane metà in una teglia coperta con carta forno, procedendo a creare la forma dell’albero di Natale. Farcisci ogni cerchio di sfoglia con 1 cucchiaino scarso di crema alla ricotta. Richiudi il ripieno con un secondo disco di sfoglia, sigilla bene i bordi pressandoli con le dita e poi sistemali togliendo l’eccesso di pasta, ripassando di nuovo il bicchiere. Procedi in questo modo fino a terminare tutti gli ingredienti a disposizione. **Al termine puoi decorare** il tuo alberello con delle stelline ricavate dai rimasugli della pasta sfoglia. Spennella con l’uovo sbattuto e cuoci in forno caldo, ventilato, a 190° per circa 15 minuti o fino a quando diventerà gonfio e dorato. Dopo la cottura sforna l’albero di Natale alla ricotta, fallo raffreddare e prima di servirlo cospargilo con dello zucchero a velo e decoralo con delle ciliegie candite e zuccherini colorati.

Valori della Terra.





Patate, cipolle, carote 100% italiane e fonte di selenio. È la natura a crearle, ma noi la aiutiamo ogni giorno, con la passione e i nostri immutabili valori: semplicità, impegno, rispetto. **Selenella. I Valori della Terra.**

selenella.it



Frutta essiccata

TRADIZIONALE

Albicocche, datteri, fichi, frutta esotica, uva, prugne, mele e agrumi vengono sottoposti al processo di disidratazione, attraverso il calore, che in origine era quello del sole, e in questo modo privati della loro acqua. Un metodo di conservazione antico che consente di avere la frutta a disposizione tutto l'anno, anche se, a parità di peso, è più concentrata e ricca di zuccheri.

Dolce speziato

Plumcake di Natale

 Preparazione 30 minuti  Cottura 40 minuti

INGREDIENTI PER UNO STAMPO DA PLUMCAKE

- **uova** 2 - **zucchero** 100 g - **burro** 120 g - **farina** 250 g - **latte** 80 g - **fichi secchi** 100 g - **canditi** 50 g - **ciliegia candita** 30 g - **uvetta** 30 g - **noci** 60 g - **lievito in polvere** 1 bustina - **cannella** - **zenzero** - **noce moscata** - **sale** - **pepe** - **rum** - **zucchero a velo**

Preparazione. Trita fichi, noci e canditi. Immergi l'uvetta, i fichi e i canditi tritati nel rum. Fai ammorbidire il burro, aggiungi lo zucchero e lavora con un cucchiaio per ottenere una crema. Unisci le uova, uno alla volta, mescola e incorpora farina, lievito, cannella, pepe, noce moscata, zenzero grattugiato e sale, lavorando con la frusta fino a ottenere un impasto privo di grumi. Miscela il latte con 40 g d'acqua, unisci la frutta secca e i canditi sgocciolati dal rum, quindi mescola con cura e versa l'impasto in uno stampo da plumcake imburrato e infarinato. Cuoci in forno statico a 175° per circa 40 minuti. Lascia raffreddare il plumcake e toglilo dallo stampo. Affettalo e servi con lo zucchero a velo.

Minerali preziosi
e fibre in quantità



Dal punto di vista nutrizionale la frutta essiccata è differente da quella fresca: le vitamine idrosolubili, in particolare la C, tendono a degradarsi, mentre altre sostanze, come fibre e minerali, soprattutto potassio, magnesio e fosforo, sono invece più concentrate. La frutta disidratata subisce un netto calo di peso, che implica maggiore concentrazione di zuccheri a parità di quantità.

Come usarla in cucina

Ottima a colazione con noci, miele e yogurt oppure come snack tra un pasto e l'altro la frutta disidratata regala energia ed è indicata per gli sportivi. Per conservarla, mettila in un contenitore a chiusura ermetica, tienila in un luogo buio e asciutto e durerà un anno. In cucina puoi aggiungerla alle ricette dolci, come torte e muffin, oppure usarla per arricchire quelle salate, in particolare l'uvetta, protagonista dei dolci natalizi, è adatta anche a ricette di pesce, sughi e intigoli. Prima di usarla ricorda di lasciarla in infusione per 10 minuti in un liquido.



Tecnica industriale

Liofilizzata

La disidratazione avviene in modi differenti: i più comuni sono l'esposizione all'aria per un lungo periodo, e l'essiccamento grazie al calore che ha tempi assai più brevi. La liofilizzazione è invece un processo industriale che prevede il rapidissimo congelamento di piccole porzioni di prodotto da conservare.



Voglia di

Pasta fresca

ricette di Karen Huber, Francesco Parravicini, Emanuele Patrini e Daniela Malavasi
foto di Antonio Bagnano e Sonia Fedrizzi

Lavorarla è un rito
assaggiarla una gioia



Fare la pasta in casa è una preziosa opportunità da cogliere al volo. Impastare la farina è un movimento dolce, che aiuta a distendere le contrazioni delle spalle, mette in fuga i pensieri neri e annuncia la gioia di sedersi a tavola. Specialmente nelle ricorrenze familiari, preparare la pasta ci ricollega alla tradizione, ai tempi in cui il lavoro di cucinare il cibo da mettere in tavola era segno di cura e dunque di amore. Quindi, passiamo subito all'azione!

Prepara l'impasto

Per la pasta all'uovo la tradizione è chiara: 1 uovo e 100 g di farina a persona; nel caso invece della pasta fresca di sola farina le indicazioni non sono così precise e ognuno ha la sua ricetta: il nostro consiglio è calcolare sempre 100 g di farina a testa, da impastare poi con 50 g d'acqua. Il procedimento comunque è simile. Disponi la farina a fontana sulla spianatoia e apri le uova al centro (oppure versa l'acqua), poi amalgama con una forchetta. Quando le uova (o l'acqua) sono state assorbite lavora con le mani per almeno 10 minuti. Avvolgi quindi l'impasto nella pellicola e lascialo riposare almeno 30 minuti.



Stendi la sfoglia

Dopo il riposo è il momento di stendere l'impasto per ottenere la sfoglia: puoi scegliere se farlo con un matterello oppure con la macchina sfogliatrice. In quest'ultimo caso, lavora un pezzo d'impasto per volta, lasciando in resto nella pellicola in modo che non si secchi a contatto con l'aria. Inserisci quindi un pezzetto di pasta leggermente infarinato tra i rulli della sfogliatrice e fallo passare più volte, partendo dalla posizione numero 1 e aumentando ogni volta fino a raggiungere lo spessore desiderato. Per ottenere i diversi formati usa la trafila o, nel caso, lo stampo per ravioli.



Voglia di Pasta Fresca



Cappelletti in crosta con tartufo

 Preparazione 20 minuti
 Cottura 50 minuti

INGREDIENTI PER 4
- **cappelletti di carne** 250 g
- **manzo per bollito** 200 g
- **sedano, carota, cipolla** 200 g
- **pasta sfoglia** 1 confezione
- **uovo** 1
- **sale**
- **pepe**
- **tartufo nero**

Preparazione. Per il brodo di carne, versa in una pentola le verdure, la carne e copri con acqua fredda. Porta a ebollizione e cuoci a fiamma viva per 10 minuti, poi abbassa la fiamma al minimo, lascia sobbollire per 30 minuti e regola di sale. Cuoci i cappelletti nel brodo e scolali molto al dente, distribuiscili in 4 cocotte da forno, poi ricopri ognuna con un quadrato di pasta sfoglia, spennella con l'uovo sbattuto e cuoci in forno statico a 190° per 10 minuti circa, fino a quando il coperchio di sfoglia sarà ben dorato. Per consumare i cappelletti rompi la sfoglia e aggiungi il tartufo nero a lamelle.



Gnocchetti sardi al ragù di salsiccia

 Preparazione 10 minuti
 Cottura 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **gnocchetti sardi** 400 g
- **salsiccia** 700 g
- **cipolla** 1
- **concentrato di pomodoro** 1 cucchiaio
- **formaggio grattugiato** 100 g
- **aglio** 1 spicchio
- **olio extravergine**
- **sale**
- **pepe**

Preparazione. In una padella con un giro d'olio extravergine lascia colorire l'aglio intero e la cipolla tritata. Poi aggiungi la salsiccia pelata e tagliata a pezzetti e falla rosolare. Versa il concentrato sciolto in 2 mestolini d'acqua e cuoci a fiamma bassa, mescolando di tanto in tanto, fino ad addensare il ragù. Intanto cuoci gli gnocchetti in acqua bollente salata. Scolali e versali nel tegame con il ragù, mescola per amalgamare e servili con il formaggio grattugiato.

I piaceri della tavola

Cappellacci ai gamberi in crema di patate e piselli

 Preparazione 30 minuti  Cottura 70 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **farina 00** 220 g
- **farina integrale** 80 g
- **uova** 2 intere + 4 tuorli
- **vino bianco**
- **ricotta** 280 g
- **pecorino grattugiato** 100g
- **code di gamberi** 12
- **piselli gelo** 200 g
- **patate** 3
- **olio extravergine**
- **sale**
- **pepe**
- **uova di salmone** 1 cucchiaino

Preparazione. Per l'impasto: versa le farine a fontana, metti al centro uova intere e tuorli, poi aggiungi poco vino bianco e amalgama con una forchetta. Impasta quindi con le mani per 10 minuti almeno. Forma un panetto, avvolgilo nella pellicola e lascia riposare in frigorifero per 30 minuti. Per il ripieno: amalgama 200 g di ricotta con pecorino, sale, pepe e le code di 4 gamberi pulite e tagliate a pezzetti molto piccoli. Stendi la pasta in sfoglie sottili con l'apposita macchinetta e dividila in quadrati di 7 cm circa di lato. Distribuisci al centro di ognuno una noce di ripieno. Inumidisci gli angoli dei quadrati, piega a triangolo lungo la diagonale e fai combaciare le estremità, premendo per chiudere i cappellacci. Per la crema: pela le patate, tagliale a cubetti piccoli e cuoci in acqua salata. Lessa in acqua salata anche i piselli. Scola le patate, i piselli e poi frullali assieme a 80 g di ricotta, sale, pepe e un filo d'olio. Cuoci i ravioli in abbondante acqua bollente salata, scolali e condiscili con un filo d'olio. Distribuisci nei piatti prima la crema di patate e piselli, poi adagia i cappellacci e completa coi gamberi rimasti scottati e le uova di salmone.

Orecchiette vongole e zucchine

Fresche e golose

 Preparazione 30 minuti  Cottura 20 minuti



INGREDIENTI PER 4

- **orecchiette fresche** 350 g
- **vongole veraci** 250 g
- **zucchne** 150 g
- **aglio** 1 spicchio
- **olio extravergine**
- **erba cipollina**
- **sale**
- **pepe**

Preparazione. Lascia spurgare le vongole sotto acqua fredda corrente per 10 minuti. In un tegame con un giro d'olio fai colorire l'aglio schiacciato, poi unisci le vongole, copri con il coperchio e falle aprire. Tienile da parte, filtra quindi la loro acqua di cottura con un colino fine. Affetta le zucchine col pelapatate in modo da ottenere dei nastri. Poi saltale velocemente in padella con un filo d'olio, regola sale e pepe. Cuoci le orecchiette in abbondante acqua salata, scolale al dente e termina la cottura direttamente nel tegame insieme alle vongole e all'acqua di cottura filtrata calda. Alla fine, aggiungi i nastri di zucchine e le erbe fresche in modo che rimangano brilanti, completa con un giro d'olio.



Lasagne emiliane

Preparazione
35 min+rip

Cottura
110 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

macinato di manzo 600 g • **salsiccia** 200 g • **vino rosso** 1 bicchiere • **concentrato di pomodoro** 2 cucchiai • **mix per soffritto** 100 g • **farina** 400 g • **uova** 3 • **spinaci** 150 g puliti • **besciamella** 500 g • **olio extravergine** • **formaggio grattugiato** • **sale** • **pepe**

Preparazione. Per il ragù, inizia pelando la salsiccia, sgranala e lasciala colorire in un tegame. Versa un giro d'olio, poi le verdure a dadini e mescola. Unisci carne, concentrato, poi amalgama e versa il vino. Fai sobbollire 60 minuti. Per la pasta: cuoci gli spinaci a vapore 10 minuti. Asciugali, tritali e strizzali. Disponi la farina a fontana sulla spianatoia, apri le uova nell'incavo al centro, sala e amalgama con una forchetta. Unisci gli spinaci e lavora con le mani 10 minuti, per ottenere un impasto omogeneo. Fai riposare 30 minuti coperto e poi stendi la sfoglia con la macchinetta. Per formare le lasagne, versa 2 cucchiai di besciamella in una teglia unta, forma uno strato di sfoglia, poi copri con ragù, altra besciamella, formaggio grattugiato e prosegui fino a terminare gli ingredienti, avendo cura di formare 3-4 strati. Cuoci in forno a 180° per 40 minuti, accendendo il grill negli ultimi minuti. Lascia riposare e servi.



Cannelloni ricotta e spinaci

Preparazione
20 minuti

Cottura
25 minuti

INGREDIENTI PER 4

pasta all'uovo 250 g • **ricotta** 400 g • **spinaci puliti** 400 g • **uova** 1 • **Parmigiano Reggiano Dop** • **latte** 1 l • **burro** 100 g • **farina** 100 g • **noce moscata** • **sale** • **pepe**

Preparazione. Scotta gli spinaci 3 minuti in una padella con poca acqua, sale e il coperchio. Scolali e strizzali. Poi tritati al coltello. Per la besciamella, scalda il latte e, in un pentolino a parte, sciogli il burro poi versa la farina a pioggia mescolando. Aggiungi il latte continuando a mescolare e cuoci fino a ottenere una crema. Regola sale e noce moscata. Per il ripieno unisci gli spinaci tritati , ricotta, uovo, formaggio grattugiato, noce moscata, pepe e amalgama. Scotta le sfoglie di pasta all'uovo non troppo sottili in acqua bollente salata. Scolale e stendile su canovaccio. Con l'aiuto di 2 cucchiai distribuisci il ripieno e poi arrotolale per formare i cannelloni. Versa 2 cucchiai di besciamella in una teglia, poi i cannelloni e copri con la besciamella rimasta e formaggio grattugiato. Cuoci in forno statico a 200° per 15 minuti e accendi il grill verso la fine. Lascia riposare per 5 minuti fuori dal forno e servi.

Voglia di Pasta Fresca



Lasagne di mare al nero di seppia

 Preparazione 30 minuti
 Cottura 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **sfoglie per lasagne al nero di seppia** 200 g
- **filetti di branzino o nasello** 300 g
- **code di gamberi** 300 g
- **aglio** 1 spicchio
- **vino bianco** 50 ml
- **besciamella** 500 g ∘ **olio extravergine**
- **prezzemolo** ∘ **sale**

Preparazione. Pulisci le code di gamberi e tagliale a pezzi, fai lo stesso col branzino, cercando di fare dei tocchetti regolari. In una padella scalda un giro d'olio con l'aglio pelato, poi aggiungi i pezzetti di gamberi e di pesce e sfuma con il vino bianco, dopo 5 minuti, aggiungi il prezzemolo tritato e sale. Scotta le sfoglie per 1 minuto in acqua bollente e stendile su un canovaccio. Per comporre le lasagne versa sul fondo di una teglia un velo di besciamella, poi uno strato di pasta, il pesce e ancora besciamella, continuate così fino a terminare gli ingredienti, avendo cura di fare l'ultimo strato con pasta e besciamella. Cuoci in forno a 180° per 30 minuti circa e accendi il grill negli ultimi 5 minuti per dorare la superficie.



Tortelli rossi su crema di bietole e fonduta

 Preparazione 30 min+rip
 Cottura 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
∘ **farina 00** 450 g ∘ **uova** 2 ∘ **purea di barbabietola** 150 g ∘ **patate** 350 g ∘ **Parmigiano Reggiano Dop** 70 g + 100 per la fonduta ∘ **bietole** 250 g ∘ **panna fresca** 60 g ∘ **timo** 1 rametto ∘ **olio extravergine** ∘ **sale**

Preparazione. Disponi la farina a fontana, versa al centro le uova e la barbabietola frullata. Amalgama con una forchetta e poi impasta con le mani 10 minuti fino a ottenere un impasto omogeneo. Copri con pellicola e lascia in frigo 20 minuti. Per il ripieno, lessa le patate con la buccia per circa 20 minuti, pelale e passale allo schiaccia patate poi fai raffreddare. Unisci timo, formaggio grattugiato, olio e regola sale e pepe. Riduci la bietola a pezzetti, sbollentala 5 minuti e raffredda in acqua e ghiaccio. Frulla con un mixer unendo poca acqua per ottenere una crema. Per la fonduta sciogli il parmigiano nella panna a fiamma dolce. Tira la pasta non troppo sottile, ritaglia dei quadrati di circa 4 cm di lato, posiziona il ripieno al centro e chiudili. Cuoci i tortelli per 3 minuti, distribuisci nei piatti la crema di bietole, poi i tortelli e completa con la fonduta di Parmigiano calda.





Una tira l'altra

Girelle di pasta con salmone ricotta e spinaci

Preparazione 25 minuti
Cottura 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

○ **pasta fresca all'uovo per lasagne** 250 g ○ **spinaci** 700 g ○ **ricotta** 400 g ○ **salmone affumicato** 300 g ○ **Parmigiano Reggiano Dop** 100 g ○ **latte** 500 ml ○ **burro** 50 g ○ **farina** 50 g ○ **noce moscata** ○ **sale** ○ **pepe**

Preparazione. Lava gli spinaci e cuocili per 10 minuti in un tegame con 2 bicchieri d'acqua. Scolali con cura e sminuzzali con un coltello.
Unisci in una ciotola ricotta, spinaci, Parmigiano grattugiato e salmone affumicato tagliato a striscioline.
Stendi le sfoglie sul piano di lavoro e spalmaci il composto, avendo cura di lasciare libero 1 cm di bordo sul lato più lungo. Arrotola le sfoglie ben strette partendo dalla parte più lunga e avvolgile com pellicola. Raffreddale in freezer 20 minuti, poi affetta i rotoli.
Per la besciamella: sciogli il burro in un pentolino, versa la farina e mescola con una frusta, poi unisci il latte caldo a filo sempre miscelando. Condisci con sale, pepe e noce moscata. Cuoci a fiamma bassa per addensare. Versa 3 mestoli di besciamella in una teglia, adagia le girelle e copri con altra besciamella. Cuoci in forno a 180° per 25 minuti circa. Poi aggiungi qualche cucchiaio di salsa e fai gratinare sotto il grill per 5 minuti. Fai riposare e poi servi.

Voglia di Pasta Fresca

Lasagnetta con gamberi, zucca e zucchine

Colore e sapore

 Preparazione 20 minuti  Cottura 25 minuti

INGREDIENTI PER 1 PIZZA

- **fogli di pasta secca per lasagne** 16
- **code di gambero** 200 g
- **zucchine** 250 g
- **zucca delica** 160 g
- **robiola** 60 g
- **olio extravergine**
- **sale**
- **sale**

Preparazione. Pulisci le code di gambero eliminando il carapace e poi il filetto sul dorso, sfilandolo con uno stecchino. Scalda una padella con un filo d'olio, salta gamberi per pochi istanti e regola sale e pepe. Tieni da parte. Taglia le zucchine a rondelle molto sottili e saltale in padella con un filo d'olio per renderle croccanti. Lava la zucca e riducila a fette sottilissime, meglio con l'affettatrice, poi passale un istante nella stessa padella delle zucchine. Cuoci i fogli di pasta all'uovo per 2 minuti in acqua bollente salata e poi raffreddale in acqua fredda e olio, in modo che non si attacchino fra loro. Scolale e quindi asciugale con carta da cucina. Monta la lasagnetta alternando strati di pasta, robiola, zucchine e gamberi fino a ottenere 3-4 strati. Cuoci nel forno a 170° per pochi minuti. Decora con rametti di aneto fresco e servi subito.



Voglia di Pasta Fresca



Pappardelle al ragù di polpo con limone e pistacchi

 Preparazione 30 minuti  Cottura 40 minuti

INGREDIENTI PER 4
- **pappardelle all'uovo fresche** 450 g
- **polpetti** 200 g ◦ **scalogno** 2
- **limone** 1
- **olio extravergine**
- **granella di pistacchi** 30 g
- **erba cipollina**
- **sale**
- **pepe rosa**

Preparazione. Scotta i polpetti in acqua bollente per eliminare le impurità, scolali e poi lessali ancora per 20 minuti in acqua bollente pulita. In un tegame con pochissimo olio fai stufare lo scalogno tritato. Poi aggiungi i polpetti, copri con poca acqua e lascia cuocere a fiamma bassa con il coperchio ancora per 10 minuti. Alla fine profuma con la scorza del limone. Cuoci le pappardelle e scolale ben al dente, recuperando parte dell'acqua di cottura. Saltale 1 minuto in padella con la salsa di polpetti, aggiungendo se serve poca acqua di cottura. Completa con la granella di pistacchi e un filo d'olio extravergine.



Tortelli di zucca con tartufo

 Preparazione 35 min+rip  Cottura 3 minuti

INGREDIENTI PER 4
◦ **farina** 400 g ◦ **uova** 3 ◦ **polpa di zucca mantovana cotta** 900 g ◦ **amaretti** 50 g ◦ **mostarda** 100 g ◦ **burro** 80 g ◦ **Grana Padano Dop grattugiato** ◦ **noce moscata** ◦ **sale** ◦ **pepe** ◦ **tartufo nero**

Preparazione. Per la pasta all'uovo: schiaccia 100 g di polpa di zucca con la forchetta. Adagia la farina sulla spianatoia, versa al centro le uova e amalgama con la forchetta, unisci la zucca e impasta per 10 minuti. Metti l'impasto nella pellicola e fai riposare 30 minuti. Per il ripieno: unisci in una terrina la polpa di zucca rimasta passata al setaccio, gli amaretti tritati, la mostarda sminuzzata, il Grana grattugiato, noce moscata, sale, pepe e lavora per ottenere un composto asciutto. Riprendi la sfoglia, stendila con la macchinetta e ricava tanti rettangoli di circa 8x4 cm; distribuisci 1 cucchiaino di composto su ognuno e chiudi, formando dei tortelli quadrati, premendo i bordi per sigillare. Cuoci i tortelli in acqua salata per 3 minuti e condiscili con burro fuso, formaggio grattugiato e scaglie di tartufo.

Ravioli con doppio salmone ed erba cipollina

 Preparazione 25 min+rip  Cottura 10 minuti

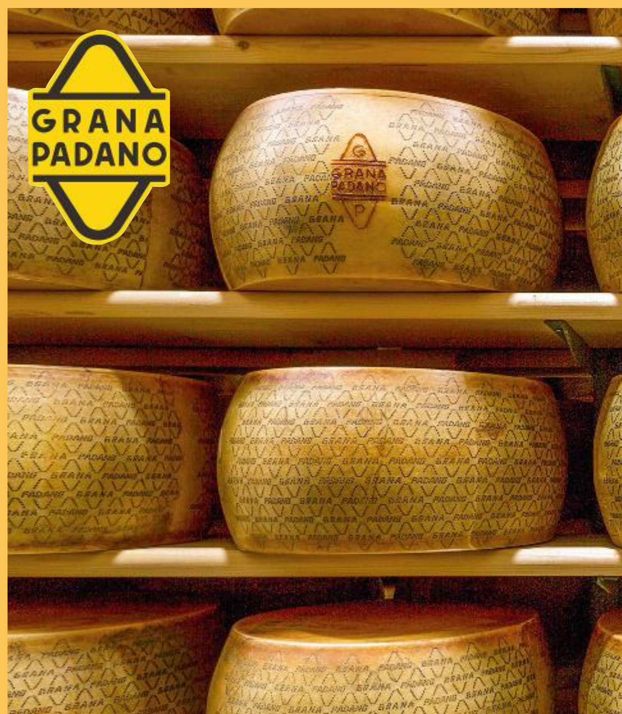
Ancora più gusto



INGREDIENTI PER 6

- **ravioli freschi di patate** 800 g
- **salmone fresco pulito** 400 g
- **salmone affumicato** 4 fettine spesse
- **uova di salmone** 1 vasetto piccolo
- **erba cipollina** 1 mazzetto
- **panna fresca** 200 g
- **limone** 1
- **sale**
- **pepe bianco**

Preparazione. Emulsiona 2 cucchiai di succo di limone con la panna e un pizzico di sale, poi lascia riposare il composto in un luogo tiepido per almeno 1 ora. Sfalda il salmone fresco in una ciotola, condiscilo col succo di limone rimasto, un filo d'olio e poca erba cipollina tagliuzzata con le forbici. Trasferisci il salmone in frigorifero e lascialo marinare almeno 1 ora, mescolando di tanto in tanto in modo che i sapori abbiano modo di amalgamarsi. Riprendi il salmone, trasferiscilo con la sua marinata in una padella con un filo d'olio e cuoci per 2 minuti, lasciandolo ben rosato all'interno. Regola sale, pepe e tieni da parte al caldo. Riduci a straccetti il salmone affumicato. Cuoci i ravioli in abbondante acqua salata bollente, scolali e lasciali insaporire nella padella con il salmone per 1 minuto. Servili ben caldi con 1 cucchiaio di panna acida tenuta da parte aggiungendo il salmone affumicato, le uova di salmone ed erba cipollina tagliuzzata.



Grana Padano insieme con gusto

Ingredienti selezionati e lavorazione accurata per un'eccellenza da condividere anche nei giorni di festa

Assai ricco di nutrienti, come calcio, magnesio, fosforo e vitamine il Grana Padano Dop è naturalmente privo di lattosio. E questo grazie alla sua particolare tecnica di produzione rimasta immutata nei secoli. Buono e sano è ideale da portare in tavola soprattutto quando c'è la famiglia riunita: nonni, genitori, figli e nipoti che festeggiano seduti alla stessa tavola. Perché insieme c'è più gusto!





Stelle di frolla al Grana Padano Dop profumate al timo

 Preparazione 15 min

 Cottura 20 min

INGREDIENTI PER 4

Versa in una ciotola 200 g di burro morbido, 200 g di farina, 1 pizzico di sale e 200 g di Grana Padano grattugiato. Inizia quindi ad amalgamare con una forchetta e poi lavora con le mani, fino a ottenere un impasto omogeneo. Avvolgilo nella pellicola e fai riposare in frigo 30 minuti. Stendi l'impasto con un matterello e ritaglia i frollini con un taglia biscotti a forma di stella. Adagiali sulla placca coperta con carta forno, spennella con 1 tuorlo d'uovo sbattuto e decora con pepe nero e foglioline di timo. Cuoci in forno a 180° per circa 20 minuti, e comunque fino a quando le stelle sono ben dorate in superficie. Lascia raffreddare le stelle completamente.



Muffin salati con crema e tartufo nero

 Preparazione 30 min+rip

 Cottura 25 min

INGREDIENTI PER 12 MUFFIN

Apri 2 uova in una ciotola capiente e montale con una frusta. Aggiungi 200 ml di latte, 1 pizzico di sale e lavora con la frusta. Sempre mescolando versa 60 g d'olio di semi a filo. In una ciotola a parte unisci 240 g di farina setacciato con 16 g di lievito istantaneo e 30 g di Grana Padano Dop grattugiato. Poi versa tutto nella ciotola con i liquidi, mescolando con una spatola fino a farli assorbire. Distribuisci i pirottini di carta in una teglia da muffin e distribuisci l'impasto. Inforna a 180° per 25 minuti e fai raffreddare. Intanto prepara la crema: in una ciotola lavora 200 g di ricotta ben scolata con 100 g di Grana Padano DOP grattugiato e un filo d'olio evo. Versali a crema in una sac a poche e decora i muffin ormai freddi. Lascia in frigorifero fino al momento di servire. Infine completa i muffin con scaglie di tartufo nero.

Festa tra amici

Alberelli di sfoglia con prosciutto di Praga

Belli e buoni


Preparazione
20 minuti


Cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER 4
- **pasta sfoglia** 1 confezione rettangolare
- **prosciutto di Praga** 150 g
- **formaggio edamer** 100 g

Srotola la sfoglia conservando sotto la carta forno e tagliala, nel senso della lunghezza a strisce larghe 2 cm. Riduci anche il prosciutto a strisce di 2 cm e adagiale su quelle di sfoglia, facendole combaciare. **Aggiungi 30 g di edamer** grattugiato. Preleva una striscia di pasta e prosciutto e forma un alberello stilizzato. Infilzalo con uno stecchino e ripeti per tutte le strisce. **Adagia gli alberelli** sulla placca foderata con carta forno e cuoci a 200° per circa 15 minuti. Taglia l'edamer rimasto a fette spesse e ricava con uno stampino tante stelline quanti sono gli alberelli. Servili decorati con le stelle di formaggio.



Crespelle multicolor

 Preparazione 15 minuti  Cottura 20 minuti

INGREDIENTI PER 4
- **latte** 500 g
- **uova** 3
- **farina 00** 200 g
- **purea di barbabietole** 30 g
- **ricotta** 220 g
- **porcini** 120 g
- **burro** 30 g
- **prezzemolo** 30 g
- **timo** 1 rametto
- **olio extravergine** 40 g
- **sale**
- **pepe**

Per l'impasto delle crespelle frulla con un mixer la farina, le uova e il latte, poi unisci sale e 1 cucchiaino d'olio. Dividi il composto in 3 parti: nella prima unisci la purea di barbabietola, nell'altra il prezzemolo frullato con poco latte e la terza lasciala al naturale. **Cuocile in un padellino** antiaderente. Pulisci bene i porcini, tagliali a pezzi e spadellali con il burro e il timo, regola sale e pepe. Condisci la ricotta con sale, pepe e un filo d'olio extravergine. **Per servire**, sovrapponi le crespelle alternando i colori con la ricotta e i funghi e terminando con i funghi. Passale in forno a 160° 15 minuti. Fai intiepidire e servi le crespelle multicolor.



Classico rivisitato

Pollo all'arancia

 Preparazione 20 minuti  Cottura 35 minuti

INGREDIENTI
- **cosce di pollo** 4
- **arance** 2
- **scalogno** 2
- **rosmarino** 1 rametto
- **olio extravergine** 30 g
- **sale**
- **pepe**

Per prima cosa scotta le cosce di pollo in una padella antiaderente molto calda con pochissimo olio per farle dorare. Regola sale, pepe e infine trasferiscile in una teglia da forno. **Aggiungi lo scalogno** pelato e tagliato a pezzi grossolani e poi gli aghi di rosmarino. Versa il succo di 1 arancia nella padella dove hai cotto le cosce, lascia sciogliere il fondo di cottura e versalo nella teglia. **Cuoci il pollo nel forno** ventilato a 170° per circa 30 minuti. A metà cottura, gira le cosce di pollo e aggiungi il succo dell'arancia rimasta. Poi termina la cottura. Togli dal forno e servi con fettine d'arancia e rametti di rosmarino.

1

Torta salata ricotta, cavolo romanesco e melagrana

 Preparazione 15 min

 Cottura 25

INGREDIENTI PER 4

- **pasta sfoglia** 1 rotolo
- **ricotta** 300 g
- **cavolo romanesco** 250 g
- **pecorino** 10 g
- **formaggio spalmabile** 80 g
- **Parmigiano Reggiano Dop** 20 g
- **olio extravergine**
- **latte**
- **melagrana** mezza
- **noce moscata**
- **sale**
- **pepe**

Preparazione. Lava il cavolo e ricava le cimette. Sbollentale in abbondante acqua salata e scolale. Ricava i chicchi della melograna. Versa in una ciotola la ricotta, il formaggio spalmabile, il pecorino e il Parmigiano grattugiati, infine 4 cucchiai di latte. Mescola per ottenere una crema liscia. Insaporisci con sale, pepe e noce moscata. Stendi la pasta sfoglia con la sua carta forno in una tortiera e forma uno strato uniforme con la crema di formaggi. Cuoci in forno preriscaldato a 200° per circa 20 minuti. Poi togli dal forno e decora con le cime di cavolo romanesco e i chicchi della melagrana.



12 Antipasti da applauso!

Finger, torte salate e coquillage per ricette raffinate, colorate e divertenti che si preparano in pochi minuti

ricette di K. Huber, F. Parravicini e C. Compagni
foto di C. Rota e S.Fedrizzi



2

Ghirlanda natalizia con salmone

 Preparazione 30 minuti  Cottura No

INGREDIENTI PER 4

o **salmone fresco** 500 g o **zucchine** 3 o **cipollotto** 1 o **limone** 1 o **arancia** mezza o **uova** o **olio extravergine** o **ravanelli** o **aneto** o **germogli** o **sale** o **pepe rosa**

Preparazione. Elimina la pelle del salmone con un coltello dalla lama flessibile, togli anche le lische con una pinzetta e poi affettalo. Unisci in una ciotola 50 g d'olio extravergine, pepe in grani, sale, succo di 1 limone e amalgama con una frusta. Adagia quindi le fette di salmone in un vassoio, copri con l'emulsione e chiudi con la pellicola. Lascia riposare in frigorifero per 30 minuti. Intanto, pulisci le zucchine, i ravanelli e il cipollotto, poi taglia tutto a rondelle molto sottili con l'aiuto di una mandolina. Scola il salmone dalla marinata e i componi la ghirlanda formando un cerchio tutt'attorno al vassoio. Forma un primo strato con ravanelli e salmone, aggiungi le zucchine, il cipollotto, i germogli e le erbe aromatiche. Condisci con olio, succo d'arancia, sale, pepe rosa e servi con crostini a piacere.



3

Cestini ripieni di mousse di prosciutto, zucchine e ribes

 Preparazione 20 minuti  Cottura 15 minuti

INGREDIENTI PER 4

o **pasta sfoglia** 1 rotolo o **robiola** 150 g o **prosciutto cotto** 200 g o **zucchina** 1 o **burro** o **farina** o **olio extravergine** o **ribes rosso** o **sale**

Preparazione. Per i cestini: stendi la pasta sfoglia e ricava tanti quadrati della stessa dimensione. Imburra e infarina gli incavi di uno stampo per muffin e poi adagia tutti i quadrati di pasta sfoglia. Bucherella il fondo con la forchetta e metti in ogni cestino un pezzettino di carta forno, copri con fagioli secchi e cuoci in forno a 180° per circa 15 minuti. Quando i cestini sono dorati toglili dal forno, elimina legumi e carta e falli raffreddare.
Per la mousse: taglia il prosciutto a dadini e mettili in un mixer con la robiola poi frulla per ottenere una mousse densa e omogenea. Regola il sale. Trasferiscila in una sac à poche con beccuccio a stella e riempi i cestini. Ricava tanti nastri dalla zucchina con un pelaverdure e poi saltali in padella con un filo d'olio per 2 minuti. Decora i cestini con le zucchine, il ribes rosso e servi.



4

Insalata russa tradizionale

 Preparazione 15 minuti

 Cottura 15 minuti

INGREDIENTI PER 4

o **carote** 300 g
o **patate** 300 g
o **piselli** 300 g
o **fagiolini** 300 g

PER LA MAIONESE

o **uova** 2 tuorli
o **olio di semi** 250 ml
o **succo di limone**
o **sale**

Preparazione. Taglia le verdure a cubetti. Versa le carote in una pentola con acqua bollente salata. Dopo 5 minuti aggiungi patate, poi piselli, fagiolini e porta a cottura.
Per la maionese, frulla i tuorli col succo di limone poi versa l'olio di semi a filo, senza smettere di lavorare e infine regola il sale. Scola le verdure in una terrina, fai raffreddare aggiungi la maionese e mescola bene. Lascia l'insalata russa in frigorifero fino al momento di servirla.

Da un sapere antico





naturalmente
PRIVO di
LATTOSIO

Un sapore senza tempo

Da 250 anni solo latte, caglio e sale. Una tecnologia morbida. Un'arte casearia storica. Tre stagionature: Fresco, Mezzano e Stagionato. Un gusto genuino, pulito e armonico. E secoli di una tradizione che nelle zone di produzione - il Friuli Venezia Giulia e il Veneto orientale - garantisce il rispetto della terra, degli animali e delle persone. Ecco il Montasio. Un'eccellenza che migliora nel tempo. Un patrimonio custodito e tramandato di generazione in generazione, da casaro a casaro, di tavola in tavola.



montasio.com



Cannoli con salmone fresco, yogurt e aneto

 Preparazione 10 minuti  Cottura 20 minuti

INGREDIENTI PER 4
- **pasta sfoglia** 1 confezione rettangolare
- **salmone fresco** 500 g
- **uova** 1
- **aneto** 2 rametti
- **yogurt al naturale** 200 g
- **sale**
- **pepe**

Preparazione. Elimina la pelle del salmone con l'aiuto di un coltello sottile e affilato, poi taglia il salmone in piccoli tranci rettangolari. Stendi la sfoglia e taglia dei quadrati di 10 cm per lato, adagia quindi il salmone al centro di ogni quadrato di sfoglia e poi chiudi unendo le estremità verso l'interno in modo da formare dei cannoli e poi sigilla con un poco uovo sbattuto, spennella anche il resto della sfoglia e cuoci in forno ventilato a 175° per 20 minuti, fino a quando la sfoglia sarà croccante e dorata. Servi i cannoli di salmone con lo yogurt insaporito con un pizzico di sale e rami di aneto fresco.



Capesante con crema alla bottarga e uova di salmone

 Preparazione 20 minuti  Cottura 15 minuti

INGREDIENTI PER 4
- **capesante** 8
- **brodo di pesce** 300 ml
- **sherry** 2 cucchiai
- **uova** 2
- **bottarga di muggine** 2 cucchiai grattugiata
- **lime** 1 o **sale grosso** 1 kg
- **burro** o **pepe**

Preparazione. Apri le uova in una ciotola e, mentre lavori con la frusta, versa a filo il brodo di pesce tiepido, lo sherry e la bottarga grattugiata. Pulisci le capesante. Distribuisci uno strato di sale grosso sopra una placca e adagiaci i gusci delle capesante. Suddividi il composto di uova nei gusci, copri con 1 foglio d'alluminio e cuoci in forno a 200° per 12 minuti. Spegni e apri appena lo sportello, in modo che restino ben calde. In una padella bollente con una noce di burro salta a fiamma viva per 3 minuti la parte bianca e quella arancione dei molluschi delle capesante. Regola sale e pepe. Poi aggiungi i molluschi nelle conchiglie. Decora con scorzette di lime e servi subito.



7

Tronchetto di Natale salato con crudo, crema di formaggio e rucola

Preparazione
20 min + rip

Cottura
No

INGREDIENTI PER 4

- **pane per tramezzini senza crosta** 5 fette
- **formaggio fresco spalmabile** 300 g
- **prosciutto crudo** 200 g
- **latte** 2 cucchiai
- **rucola**
- **rosmarino**
- **olio extravergine**
- **sale**
- **pepe rosa**

Preparazione. In una ciotola mescola il formaggio spalmabile con il latte e un pizzico di sale e pepe. Stendi su un piano un foglio di pellicola e disponi le fette di pane sovrapponendole appena. Schiacciale delicatamente col mattarello e spalma quindi la crema di formaggio. Copri col prosciutto e foglie di rucola, condisci con un filo d'olio e pepe. Aiutandoti con la pellicola forma un rotolo, avvolgendolo ben stretto. Lascialo rassodare in frigorifero 1 ora.
Poi ricava una fetta grande con un taglio obliquo e posizionala accanto al tronco. Copri con la crema di formaggio rimasta e decora con i rametti di rosmarino e pepe rosa.



8

Tartare di salmone

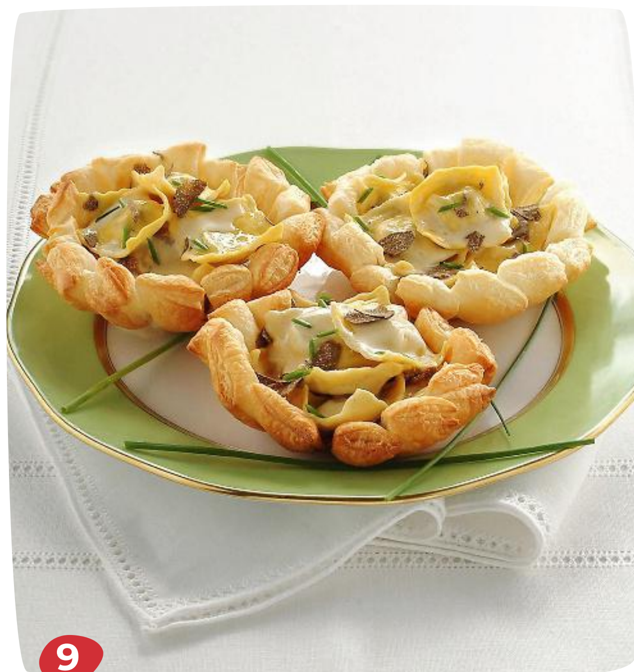
Preparazione
15 min+rip

Cottura
No

INGREDIENTI PER 4

- **filetti di salmone fresco** 600 g
- **limone** 1
- **olio extravergine**
- **peperoncino** 1
- **aneto**
- **sale**

Preparazione. Pulisci i filetti di salmone e passali con le dita per identificare eventuali lische e poi eliminale con la pinzetta. Elimina anche la pelle, riduci tutto a tocchetti e tieni da parte.
Per la marinatura, versa in una terrina abbondante olio extravergine, 1 pezzetto di peperoncino, aneto e il succo del limone, passa con un mixer. Adagia il salmone nella terrina in modo che tutti i tocchetti siano immersi nella marinatura. Copri con un foglio di pellicola e raffredda in frigorifero per 30 minuti. Trascorso il tempo, scola il salmone e distribuiscilo nei piatti aiutandoti con un coppapasta. Decora con rametti di aneto e pezzetti di peperoncino.



9

Cestini con ravioli ai funghi

Preparazione 20 min+rip
Cottura 20 minuti

INGREDIENTI PER 4
pasta sfoglia fresca 1 confezione • **ravioli ai porcini** 250 g • **fontina** 200 g • **latte** 2 dl • **tartufo nero** 30 g • **erba cipollina** • **sale**

Preparazione. Riduci la fontina a lamelle sottili con l'aiuto di una grattugia a fori grandi; versala in un pentolino con il latte a temperatura ambiente e lascia riposare 30 minuti. Ricava dalla sfoglia 4 dischi del diametro di 13 cm e adagiali su 4 stampini da zuccotto capovolti del diametro di 6 cm. Taglia il bordo di ogni disco di pasta a strisce verticali di 3 cm di lunghezza, formando una frangia; solleva una striscia di pasta e fissala alla successiva accavallandola, continua così per tutte le strisce, fino a formare un bordo intrecciato. Punzecchia la base di pasta con una forchetta e inforna a 200° per 10 minuti circa; stacca i cestini ormai tiepidi dagli stampini, adagiali in un piatto e tienili nel forno caldo, ma spento. Sciogli la fontina col latte a fiamma bassa. Lessa i ravioli in acqua bollente salata, scolali al dente, condiscili con la fonduta e distribuiscili nei cestini. Cospargi i ravioli con il tartufo a lamelle e con l'erba cipollina e servi.



10

Mousse di pesce persico

Preparazione 20 minuti
Cottura 20 minuti

INGREDIENTI PER 4
filetti di pesce persico puliti 300 g • **latte** 600 ml • **aglio** 1 spicchio • **alloro** 1 foglia • **timo** 3 rametti • **limone** 1 non trattato • **carote** 300 g • **cavolfiore viola** 400 g • **olio extravergine** • **sale** • **pepe nero**

Preparazione. Riunisci in una casseruola il latte con lo spicchio d'aglio, la foglia di alloro, i rametti di timo legati tra loro con più giri di spago da cucina e 2 filetti di scorza di limone. Porta quasi a bollore, aggiungi un pizzico di sale e i filetti di persico e cuocili su fiamma bassa per 5 minuti. Spegni il fuoco, lasciali riposare per 5 minuti e scolali. Spremi il limone e filtra il succo. Trasferisci i filetti nel bicchiere del mixer a immersione e frullali, unendo l'olio a filo e poche gocce di succo di limone, fino a ottenere un composto soffice e omogeneo. Pulisci le carote, tagliale a metà nel senso della lunghezza e poi a tronchetti di 7-8 cm; scottali in acqua salata bollente per 3 minuti. Lava il cavolo, dividilo in cimette e poi taglia ogni cimetta a metà. Spolverizza la mousse con una macinata di pepe e il timo rimasto. Servila a temperatura ambiente con le verdure preparate.


11

Tortini alla mortadella

 Preparazione 30 minuti  Cottura 25 minuti

INGREDIENTI PER 4
PER I TORTINI
o **mortadella** 150 g in una sola fetta o **uova** 3 o **farina** 180 g o **latte** 1 dl o **Parmigiano Reggiano Dop** 50 g o **lievito per torte salate** 8 g o **pistacchi sgusciati** 30 g o **burro** o **farina per gli stampi**
PER LA MOUSSE
o **mortadella** 200 g o **panna fresca** 5 cucchiai

Preparazione. Imburra e infarina 6 stampi piccoli da plumcake. Taglia la mortadella a striscette. In una ciotola mescola le uova con una frusta versando a filo la farina setacciata col lievito e il latte, fino a ottenere una pastella liscia. Incorpora Parmigiano, mortadella e pistacchi, mescolando con una spatola. Suddividi l'impasto negli stampi e inforna a 180° per 25 minuti circa finché i plumcake saranno gonfi e dorati. Per la mousse frulla la mortadella con la panna per ottenere un composto vellutato. Versalo in una ciotola e decora con pistacchi sgusciati. Sforna i plumcake, lasciali intiepidire e poi servili a fette accompagnati dalla mousse di mortadella.


12

Bignè salati con crema di Grana Padano e carciofini

 Preparazione 30 min+rip  Cottura 30 minuti

INGREDIENTI PER 20 BIGNÈ
o **uova** 3 o **burro** 70 g o **farina** 150 g o **panna fresca** 200 ml o **Grana Padano Dop** 120 g o **gelatina in fogli** 4 g o **carciofini sott'olio** 8 o **sale**

Preparazione. Immergi la gelatina in acqua fredda 10 minuti. In un pentolino porta la panna quasi a bollore, spegni e incorpora la gelatina strizzata. Unisci il Grana e mescola. Copri con pellicola e fai riposare in frigorifero 2 ore. Intanto porta a bollore 200 ml d'acqua con burro e sale. Togli dal fuoco e amalgama la farina setacciata con una frusta. Rimetti sul fuoco e cuoci mescolando, finché l'impasto si staccherà dal fondo della pentola. Fai intiepidire e incorpora le uova, uno per volta miscelando. Versalo in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia e spremi il composto sulla placca rivestita con carta forno formando 20 porzioni. Informa a 180° per circa 20 minuti fino a che saranno dorati e gonfi. Affetta i carciofini. Quando i bignè sono freddi, tagliali in senso orizzontale e aprili. Farcisci con la crema, copri con una fettina di carciofino, chiudi le calotte e servi.

Salamini Beretta. Tutta un'altra musica.

SA SA...

LA
LA
LA...

MI
MI...
MINI.











I **Salamini Beretta gli Originali** sono la nota in più che rende unico ogni momento di condivisione e di gusto. **Classici, piccanti, affumicati**, ma anche al tartufo, al jalapeno e nel formato Mini Mini... **sono i re degli aperitivi**, perché uno tira l'altro. Aggiungiti al coro di chi non ne può fare a meno: **provali tutti**!



salamini.it

Menu DELLA VIGILIA

Cena di magro

ricette di Francesco Parravicini e Michela Sassi
foto di Anna D'Acunzo

Spaghetti allo scoglio in crosta

 Preparazione
20 minuti

 Cottura
35 minuti

Eleganti e gustosi

INGREDIENTI PER 4
- **spaghetti** 350 g
- **cozze** 400 g
- **vongole** 300 g
- **calamari** 250 g
- **gamberi** 200 g
- **pomodorini** 150 g
- **pasta sfoglia** 1 confezione
- **aglio** 1 spicchio
- **olio extravergine**
- **sale**
- **pepe**

Prepara i frutti di mare: pulisci il guscio ed elimina la barbetta dalle cozze, sciacqua bene le vongole sotto l'acqua fredda corrente, taglia i calamari a quadratini o a striscioline, elimina carapace e budellino dei gamberi lasciandoli interi. Fai colorire lo spicchio d'aglio in camicia in un tegame con poco olio, aggiungi tutti i frutti di mare, falli rosolare per qualche istante da soli.
Aggiungi i pomodorini tagliati a metà, copri con il coperchio e fai cuocere per circa 10 minuti fino a quando tutte le conchiglie saranno aperte.
Cuoci gli spaghetti molto al dente, risottali quindi per 2 minuti nel tegame insieme ai frutti di mare in modo che s'insaporiscano bene.
Trasferiscili poi in una pirofila o in un piatto capiente da forno lasciandoli piuttosto morbidi, ricopri con la sfoglia facendo aderire i lati al bordo della pirofila e cuoci in forno a 180° per 12 minuti.





Mazzancolle con verdure

 Preparazione 15 minuti  Cottura 25 minuti

INGREDIENTI PER 4

○ **mazzancolle sgusciate** 300 g ○ **cipolla rossa** 1 ○ **patate** 200 g ○ **zucchine** 300 g ○ **peperoni rossi e gialli** 300 g ○ **pomodorini** 100 g ○ **polpa di pomodoro** 3 cucchiai ○ **erba cipollina** ○ **olio extravergine** ○ **sale** ○ **pepe**

Lava e taglia le verdure a pezzetti tranne la cipolla, che va affettata. In una padella capiente con 3 cucchiai d'olio fai appassire la cipolla 1 minuto. **Aggiungi le mazzancolle** e scottale 2 minuti per lato, poi tieni da parte. Tolte le mazzancolle, aggiungi nel tegame i peperoni e le patate, quindi cuoci ancora 5 minuti. Unisci infine le zucchine, i pomodorini e la polpa di pomodoro. Copri con coperchio. **Lascia stufare le verdure in padella** per 15 minuti a fuoco basso. Soltanto alla fine aggiungi le mazzancolle, mescola per far insaporire. Decora con l'erba cipollina spezzettata e servi.

Festosa e chic



Corona di meringa al mandarino

 Preparazione 30 min+rip  Cottura 130 minuti

INGREDIENTI PER UNA CORONA

○ **zucchero a velo** 210 g
○ **zucchero semolato** 125 g
○ **panna fresca** 600 g ○ **mandarini** 5
○ **uova** 3 albumi ○ **succo di limone** ○ **ribes**

Monta gli albumi con 100 g di zucchero a velo, poi aggiungi 110 g di zucchero a velo e 3 gocce di succo di limone, continua a montare finché la massa sarà gonfia e soda. Versala in una tasca da pasticciere e forma un motivo a ciambella su un foglio di carta forno. Cuoci in forno a 130° per circa 2 ore finché la meringa sarà croccante. Lascia raffreddare.
Per la salsa, sciogli 80 g di zucchero in un pentolino con il succo di 3 mandarini e fallo caramellare, finché diventa brunito. Incorpora a filo 100 ml di panna fresca calda, poca alla volta, mescolando con una piccola frusta fino all'ebollizione, quindi lascialo raffreddare completamente.
Prima di servire, irrora la meringa con la salsa al mandarino, monta 500 g di panna ben fredda con 45 g di zucchero, trasferiscila in una tasca da pasticciere con bocchetta a stella e decora la corona coprendola del tutto. Guarnisci con spicchi di mandarino e grappolini di ribes.

Nidi di tagliatelle al forno

Gusto filante



Giovanni

Sapori mediterranei e dolcezze


Preparazione
20 min


Cottura
60 min

INGREDIENTI PER 4

- **tagliatelle** 330 g
- **passata di pomodoro** 700 g
- **salsiccia** 150 g
- **aglio** 1 spicchio
- **timo** 5 rametti
- **fiordilatte** 80 g
- **Parmigiano Reggiano Dop** 20 g
- **basilico**
- **olio extravergine**
- **sale fino**
- **acqua** 500 g

Per preparare i nidi di tagliatelle versa un giro d'olio, l'aglio e i rametti di timo in una casseruola e lascia scaldare a fuoco dolce . Sgrana la salsiccia direttamente a mano così da ottenere più facilmente delle palline di circa 1 cm. Rimuovi gli aromi dal fondo e versa le polpettine.

Lascia sfrigolare a fiamma viva i bocconcini. Quando è ben sigillata togli la salsiccia e tieni da parte, versa la passata e 500 g d'acqua. Sala leggermente copri con il coperchio e fai cuocere a fuoco medio per mezz'ora. Trascorso il tempo, tuffa le polpettine e fai andare giusto qualche minuto. Intanto taglia a pezzetti il fiordilatte.

Versa il sugo in una pirofila svasata che misura 23 cm alla base e 27 cm in superficie. Distribuisci i nidi di tagliatelle e poi copri con altro sugo e infine aggiungi le polpettine.

Distribuisci in superficie i pezzetti di mozzarella fiordilatte e il Parmigiano grattugiato. Cuoci in forno ventilato preriscaldato a 200°, per circa 20 minuti. A fine cottura fai intiepidire qualche minuto e servi con basilico a piacere.



12 Secondi per il 25 Dicembre

Per un pranzo di Natale indimenticabile abbiamo selezionato piatti di carne e di pesce ricchi e raffinati, provenienti dalle tradizioni gastronomiche di tutta Europa. Provale e stupisci i tuoi ospiti!

ricette di M. Sassi, A. Avallone, M. Cesari
foto A. Bagnano, M. Lodi, S. Fedrizzi

1

Cappone ripieno

 Preparazione 20 minuti

 Cottura 180 minuti

INGREDIENTI PER 6-8

- **cappone** 1,5 kg
- **macinato di carni miste** 300 g
- **pancetta a dadini** 100 g
- **castagne cotte** 30 g
- **Grana Padano Dop** 70 g grattugiato
- **patate** 150 g
- **peperoni verdi piccoli** 100 g
- **uova** 1
- **insalata belga** 2 cespi
- **uva bianca e rossa** 100 g
- **olio extravergine** 70 g
- **timo**
- **sale** o **pepe**

Preparazione. Per il ripieno del cappone unisci in una ciotola il macinato, la pancetta, il formaggio grattugiato, l'uovo, le castagne cotte e 1 rametto di timo. Poi amalgama con le mani oppure con una spatola di legno fino a ottenere una massa omogenea, regola sale e pepe. Inserisci il ripieno all'interno del cappone pulito, lavato e asciugato, senza premere troppo e chiudi con filo da cucina. Adagia il cappone in una teglia con un filo d'olio, quindi aggiungi le patate tagliate a spicchi e l'insalata belga affettata. Spennella d'olio la pelle del cappone e cuoci in forno ventilato a 175° per 2 ore e 30 minuti. Poi aggiungi i peperoni, l'uva e completa la cottura per altri 30 minuti, avendo cura di irrorare la pelle con il grasso che si forma sul fondo della teglia, in modo che risulti colorata e croccante.



2

Arrosto in crosta di pistacchi

 Preparazione 30 min  Cottura 40 minuti

INGREDIENTI PER 4

o **filetto di manzo** 1 kg o **burro** 40 g o **olio extravergine** 20 g o **aglio** 1 spicchio o **vino rosso** mezzo bicchiere o **cipolla** 1 o **senape** o **granella di pistacchi** 300 g o **Grana Padano Dop** 150 g grattugiato o **salvia** o **rosmarino** o **sale** o **pepe**

Preparazione. Unisci la granella di pistacchi e il formaggio grattugiato, mescola e tieni da parte. Massaggia il filetto con sale e pepe. Sciogli il burro in una padella, aggiungi aglio, salvia, rosmarino e l'olio, lascia scaldare. Unisci il filetto e fallo colorire bene da ogni lato. Poi trasferiscilo in una teglia e lavora con le mani per far aderire la crosta di pistacchi e formaggio. Cuoci in forno statico a 220° per 12 minuti. Intanto, diluisci con pochissima acqua il sugo rimasto in padella, versa la cipolla a fettine, il vino e cuoci per circa 10 minuti. Quando il liquido si è ridotto alla metà unisci la senape, mescola, spegni e frulla. Lascia intiepidire la carne e poi servila a fette accompagnata dalla salsa alla senape.



3

Insalata di baccalà patate e olive

 Preparazione 20 minuti  Cottura 40 minuti

INGREDIENTI PER 4

o **filetto di baccalà** 400 g o **patate** 6 o **cipolle** 2 o **aglio** 1 spicchio o **uova** 4 o **olive nere Kalamata** o **prezzemolo** o **olio extravergine** 150 g o **sale** o **pepe**

Preparazione. Lessa le patate senza pelarle. Poi pelale e tagliale a fette. Scotta il baccalà in acqua bollente e lascia raffreddare. Rassoda le uova in acqua bollente per 8 minuti. In un tegame capiente con l'olio lascia colorire la cipolla a fette e l'aglio. Aggiungi il baccalà a pezzetti e mescola con cura. Unisci quindi le patate, sale e pepe. Trasferisci tutto in una teglia e cuoci in forno a 180° per circa 10 minuti. Completa col prezzemolo tagliuzzato, le uova sode ridotte a spicchi e le olive nere.



4

Brasato al barolo

 Preparazione 20 min+rip

 Cottura 200 minuti

INGREDIENTI PER 4

o **manzo** 1 kg o **Barolo, Nebbiolo o Barbera** 1 bottiglia o **carota** 1 o **cipolla** 1 o **sedano** 1 costa o **aglio** 1 spicchio o **ginepro** 3 bacche o **olio extravergine** o **alloro** o **rosmarino** o **noce moscata** o **sale** o **pepe**

Preparazione. Unisci in un tegame il vino, le verdure e gli aromi, immergi la carne e fai riposare 12 ore. Poi filtra il vino, elimina il ginepro, l'alloro, il rosmarino e trita le verdure. Trasferisci il trito in un tegame con un giro d'olio e lascia colorire, poi toglilo e metti la carne. Falla rosolare a fiamma viva. Poi versa il vino, il trito di verdure tenuto da parte, alloro, noce moscata, sale e pepe. Copri e cuoci a fuoco medio per 3 ore. Fai riposare un'ora e poi affetta il brasato e irroralo con la sua salsa calda.



Branzino in crosta di patate

 Preparazione 30 minuti  Cottura 30 minuti

INGREDIENTI PER 4
- **branzino** 1 kg
- **patate** 200 g
- **burro** 50 g
- **rosmarino** 2 rametti
- **aglio** 1 spicchio
- **olio extravergine**
- **sale**
- **pepe**

Preparazione. Pulisci il branzino con molta cura, eliminando le interiora e sciacquandolo sotto acqua fredda corrente. Elimina anche le squame con l'apposito strumento oppure passandolo con il dorso di un coltello. Farciscilo quindi con l'aglio schiacciato, il rosmarino, sale e pepe. Poi adagialo in una teglia con carta forno. Prepara le patate: affettale molto sottili con l'aiuto di una mandolina, in modo che possano aderire bene tra di loro. Disponi quindi le fettine di patate sulla superficie del pesce in modo ordinato. Spennellale con il burro fuso, aggiungi sale, pepe e cuoci nel forno ventilato a 170° per 30 minuti circa. La temperatura non deve essere troppo alta perché il pesce va cotto prima all'interno senza bruciare le patate, che a fine cottura risulteranno ben dorate e croccanti.



Filetto alla Wellington

 Preparazione 30 minuti  Cottura 50 minuti

INGREDIENTI PER 4
- **filetto di manzo oppure di vitellone** 800 g
- **prosciutto crudo** 100 g
- **funghi misti** 400 g
- **pasta sfoglia** 1 confezione
- **uova** 1 tuorlo
- **olio extravergine**
- **sale**
- **pepe**

Preparazione. Sala, pepa il filetto e fallo colorire bene in una padella con l'olio. Fai raffreddare. Pulisci i funghi eliminando il gambo e poi frullali con un mixer. Versa la purea in padella con sale, pepe e cuoci a fiamma viva per asciugarli. Lascia raffreddare. Stendi un foglio di pellicola e adagia le fette di crudo leggermente sovrapposte. Coprile con uno strato uniforme di funghi e poi adagia il filetto. Arrotola il prosciutto attorno alla carne e poi chiudi tutto con la pellicola, formando un rotolo stretto. Rassoda in frigorifero 15 minuti. Stendi la sfoglia, elimina la pellicola e appoggia la carne al centro. Spennella i bordi col tuorlo sbattuto, arrotola la sfoglia intorno alla carne e lascia in frigo 30 minuti. Poi incidi sulla sfoglia il decoro che preferisci, spennella col tuorlo rimasto e cuoci in forno a 200° per 35 minuti. Sforna, fai riposare e servi il filetto alla Wellington a fette.



7

Sformato di polenta, radicchio e formaggio

 Preparazione 25 minuti  Cottura 20 minuti

INGREDIENTI PER 4

- **farina per polenta istantanea** 400 g
- **radicchio trevigiano** 4 grossi cespi
- **aglio** 1 spicchio
- **erba cipollina** 1 mazzetto
- **nocciole tostate** 30 g
- **toma di montagna o tomino** 250 g
- **aceto di vino bianco**
- **olio evo**
- **sale**
- **pepe nero**

Preparazione. Pulisci e lava il radicchio, taglia i cespi in 6-8 spicchi e spruzzali con 2 cucchiai di aceto. Scalda 3 cucchiai di olio in una padella antiaderente, fai soffriggere l'aglio e salta i radicchi, salandoli per farli appassire. Quando saranno teneri, toglili dal fuoco e poi condiscili con pepe a piacere, l'erba cipollina tagliuzzata e le nocciole spezzettate. Prepara la polenta come indicato sulla confezione, poi stendila ancora calda su un foglio di carta forno, inumidito e strizzato, della misura della placca del forno. Spalma la polenta rapidamente con una spatola umida, coprila con metà del radicchio e il formaggio a pezzetti. Avvolgila in un rotolo stretto, aiutandoti con la carta forno. Falla raffreddare ancora avvolta nella carta, quindi taglia il rotolo a fette spesse. Condiscile con olio e pepe e passale 10 minuti sotto il grill. Servi con il radicchio rimasto come contorno.



8

Blanquette di nasello e gamberi all'aneto

 Preparazione 20 minuti  Cottura 35 minuti

INGREDIENTI PER 4

- **nasello** 4 filetti
- **brodo di verdure** 500 ml
- **burro** 60 g
- **gamberi** 12
- **carote** 3
- **scalogno** 1
- **panna fresca** 400 ml
- **porri** 2
- **farina** 1 cucchiaio
- **senape** 2 cucchiai
- **limone** 1
- **aneto**
- **sale**
- **pepe**

Preparazione. Taglia i filetti di pesce a cubetti. Pela le carote e riducile a rondelle sottili. Cuocile al vapore per 20 minuti circa. Affetta i porri e scottali per 5 minuti in acqua bollente. Fai sciogliere 20 g di burro in una padella, aggiungi lo scalogno tritato, i porri affettati, il pesce a cubetti, le carote a rondelle e fai rosolare bene. In un tegame capiente, fai sciogliere il burro rimasto, aggiungi 1 cucchiaio di farina, poi il brodo e mescola con cura. Versa la panna, la senape, amalgama, infine insaporisci con sale, pepe e prezzemolo. Unisci il nasello e i gamberi puliti e scottati velocemente in padella. Completa con il succo del limone, foglioline di aneto e servi subito caldo.


9

Filetto in crosta croccante

 Preparazione 25 minuti  Cottura 45 minuti

INGREDIENTI PER 4
- **filetto di manzo** 800 g
- **patate novelle** 600 g
- **rucola** 50 g
- **pane in cassetta** 4 fette
- **Parmigiano Reggiano Dop grattugiato** 30 g
- **uova** 1 albume
- **prezzemolo** 1 mazzetto
- **rosmarino** 1 rametto
- **aglio** 1 spicchio
- **olio extravergine**
- **sale** o **pepe**

Preparazione. Strofina una padella con l'aglio spellato, unisci un filo d'olio e fallo scaldare. Aggiungi il filetto e rosolalo su tutti i lati; lascialo intiepidire. Intanto, scotta in acqua bollente 40 g di rucola 2 secondi, poi scolala, raffreddala in acqua e ghiaccio e asciugala. Lava e asciuga il prezzemolo e la rucola rimasta. Tritali nel mixer con le fette di pane private della crosta e parmigiano. Copri il filetto, con le foglie di rucola scottate: cerca di stenderle il più possibile e falle aderire premendo. Spennella la carne e la rucola con l'albume sbattuto. Cospargi col composto di pane e fallo aderire. Taglia le patate a spicchi, lavale con la buccia e disponile in una teglia con carta forno. Sala, pepa, unisci il rosmarino e irrora con l'olio. Inforna a 200° per 10 minuti. Unisci il filetto, abbassa la temperatura a 180° e prosegui la cottura per 25 minuti.


10

Salmone di pasta sfoglia

 Preparazione 25 minuti  Cottura 25 minuti

INGREDIENTI PER 4
- **salmone fresco** 600 g
- **pasta sfoglia** 1 confezione rettangolare
- **spinaci** 200 g
- **uova** 1
- **olio extravergine**
- **sale**

Preparazione. Per prima cosa, scotta gli spinaci in poca acqua bollente, scolali e strizzali con cura. Elimina poi le spine del salmone con l'apposita pinzetta. Togli la pelle con un coltello. Srotola quindi la pasta sfoglia rettangolare sopra il piano di lavoro. Versa metà degli spinaci al centro della sfoglia, in modo da formare un rettangolo. Adagia il salmone e copri con gli spinaci rimasti, regola il sale poco. Chiudi la pasta sfoglia sopra al salmone e premi sui bordi per sigillare. Taglia la pasta in eccesso e usala per decorare: forma l'occhio e la bocca, Pratica quindi un paio di tagli sulla superficie, in modo che non si gonfi in cottura. Sbatti l'uovo e usalo per spennellare la superficie. Cuoci il salmone in crosta nel forno ventilato a 180° per 25 minuti circa. Toglilo dal forno, lascialo riposare per qualche minuto e infine servilo a fettine.



11

Orata al rosmarino in cartoccio

 Preparazione
20 minuti

 Cottura
25 minuti

INGREDIENTI PER 4

- **orate** 2 grandi o 4 piccole già pulite
- **vino bianco secco**
- **rosmarino** 8 rametti
- **salvia** 4 ciuffetti
- **timo** 8 rametti
- **aglio** 2 teste piccole
- **limone** 1
- **olio extravergine**
- **sale**
- **pepe**

Preparazione. Scotta le orate per qualche istante in un mix di acqua e vino bianco bollenti, sgocciolale ed elimina la pelle. Spennellale di olio, irrorale con qualche goccia di succo di limone, sala e pepa. Stendi sulla placca 2 larghi fogli di carta da forno sopra altrettanti fogli di alluminio se usi le orate grandi o 4 se usi le orate piccole. Distribuiscici metà delle erbe e adagia sopra i pesci. Taglia a metà, orizzontalmente, le teste d'aglio e metti una metà sopra ogni pesce. Ricopri con le erbe rimaste (tieni da parte qualche rametto) e chiudi i cartocci, aiutandoti con i fogli di alluminio esterni. Cuoci le orate nel forno già caldo a 200° per circa 20 minuti. Intanto, trita le erbe tenute da parte e mescolale col succo del limone, sale e pepe. Monta la citronnette, versando 100 ml d'olio a filo per ottenere una salsa ben emulsionata. Porta i cartocci in tavola, aprili con attenzione per non scottarti e condisci i pesci con la citronnette.



12

Arrosto al limone

 Preparazione
30 minuti

 Cottura
60 minuti

INGREDIENTI PER 6

- **girello di vitello** 800 g
- **zucchero di canna** 100 g
- **limoni non trattati** 5
- **semi di finocchio** 1 cucchiaio
- **timo** 1 mazzetto
- **burro** 40 g
- **olio extravergine**
- **sale**
- **pepe**

Preparazione. Lega il girello con lo spago e fallo rosolare in un tegame con un filo d'olio, girandolo da ogni parte in modo che si colori uniformemente; cospargilo quindi con sale e pepe e toglilo dal recipiente. Lava 2 limoni, asciugali, affettali sottili e ricopri la carne, infilando le fette di limone sotto lo spago. Metti di nuovo il girello nel tegame. Unisci il burro e lo zucchero poi fai caramellare, quindi versa il succo dei limoni rimasti e 1 mestolino d'acqua. Trasferisci la carne e il suo condimento in una pirofila, unisci i semi di finocchio e il timo. Cuoci nel forno a 180° per 50 minuti, bagnando ogni tanto l'arrosto con il fondo di cottura. Lascia riposare l'arrosto per 10 minuti e poi taglialo a fette. Servile con il sugo di cottura.

Deluxe

In esclusiva da Lidl i prodotti Deluxe approvati da Gambero Rosso

Una selezione di prelibatezze della linea **Deluxe**, il marchio premium di **Lidl** che si distingue per il pregio dei suoi ingredienti, dal vincente binomio **qualità e convenienza**. Una gamma di **eccellenza** sottoposta al giudizio degli esperti di **Gambero Rosso**, che ha **assaggiato** i prodotti **Deluxe**, assegnando il prestigioso sigillo di **"Approvato da Gambero Rosso"**. Ideato **in esclusiva per Lidl Italia**, rappresenta un **marchio di qualità** per aiutarti a scegliere i prodotti gourmet della linea **Deluxe.**

Cerca il sigillo **APPROVATO DA GAMBERO ROSSO** sulla confezione!

Deluxe GIRASOLI al pesce spada 250 g
Deluxe LUNETTE scampi e gamberetti 250 g

250 g confezione
1.79
1 kg = 7.16 €

Deluxe PEPERONCINI MACINATI in Olio extra vergine di oliva
IDEALE PER PASTA E BRUSCHETTE 170 g

170 g confezione
1.99
1 kg = 11.71 €

Deluxe SUGO ALL'ASTICE
SUGO CREMOSO, DAL GUSTO DELICATO TIPICO DELL'ASTICE 150 g

150 g confezione
1.69
1 kg = 11.27 €

Deluxe CROCCANTE alle Arachidi
Deluxe CROCCANTE alle Mandorle 130 g
Deluxe CROCCANTE alle Nocciole 130 g

130 g confezione
1.99
1 kg = 15.31 €

Approvato da GAMBERO ROSSO

SCOPRI TANTI ALTRI PRODOTTI **APPROVATI DA GAMBERO ROSSO** SUL NOSTRO SITO





www.lidl.it

Il tuo Natale da pastry chef

Ogni ricetta diventa spettacolare con lo stampo 3D professionale Snowy Silikomart

"Di chi sono quelle impronte sulla neve?" Fai questa domanda ai tuoi ospiti mentre porti in tavola il tuo dolce di Natale preparato con Snowy. È uno stampo professionale che trasforma il classico tronchetto in uno spettacolo tridimensionale. L'effetto texture sulla superficie rivela un paesaggio natalizio con i pini e i passi sulla neve. La rivoluzionaria bordatura interna conferisce una leggera forma arrotondata alla base, per un risultato professionale, degno della festa più importante dell'anno. Con Snowy, stampo in silicone platinum di alta qualità, potrai creare semifreddi, mousse e dolci cotti.

Il tocco da artista? Velvet Spray Yellow i78 by Silikomart, il burro di cacao spray ad effetto velluto per decorare preparazioni congelate. Fa parte della nuova gamma di Natural Velvet Spray, i coloranti vegetali per la pasticceria.









Snowy Christmas Cake

INGREDIENTI
Biscotto savoiardo:
• 180 g albumi • 150 g zucchero • 1⁄2 baccello di vaniglia • 120 g tuorlo • 150 g farina • caffè espresso
Cremoso al cioccolato e caffè:
• 80 g latte • 20 g caffè espresso • 10 g sciroppo di glucosio i78 by Silikomart • 200 g cioccolato al latte • 190 g panna • 30 g chicchi di caffè • 24 g massa gelatina (4 g gelatina + 20 g acqua)
Pâte à bombe:
• 80 g tuorlo • 100 g zucchero • 10 g acqua
Mousse al mascarpone:
• 180 g pâte à bombe • 250 g mascarpone • 200 g panna montata • 6 g gelatina + 30 g acqua
Camicia in cioccolato bianco:
• 300 g cioccolato bianco • 30 g olio di semi

PREPARAZIONE
Per il Biscotto savoiardo
Montare gli albumi con lo zucchero e i semi di vaniglia. Unire i tuorli a filo. Unire la farina setacciata mescolando dal basso verso l'alto. Dressare su una teglia e cospargere di zucchero a velo. Cuocere a 180°C per 10 minuti. Tagliare un rettangolo di 24 cm x 9 cm.

Per il Cremoso al cioccolato e caffè
Portare a bollore il latte con il caffè espresso e il caffè in chicchi. Lasciare in infusione per 1 ora. Filtrare e ripesare la massa, ripristinando la parte di liquido persa nell'infusione. Scaldare con lo sciroppo di glucosio e versare sul cioccolato e la massa di gelatina. Emulsionare bene. Aggiungere la panna fredda. Riempire lo stampo Snowy e congelare.

Per la Pâte à bombe
In un pentolino scaldare i tuorli con lo zucchero e l'acqua. Mescolando raggiungere la temperatura di 82°C. Trasferire il composto in planetaria e montare con le fruste fino a raffreddamento.

Per la Mousse al mascarpone
Mescolare bene il mascarpone in modo che sia liscio. Aggiungere la pâte à bombe e la gelatina idratata e fusa. Terminare con la panna montata.

Per la Camicia in cioccolato bianco
Sciogliere il cioccolato bianco e aggiungere l'olio. Far raffreddare velocemente spatolando sul piano di lavoro fino alla temperatura di 25°C. Dopo aver sformato il Cremoso al caffè congelato, riempire lo stampo e ruotarlo per far scolare il cioccolato in eccesso. Far raffreddare.

COMPOSIZIONE
Riempire lo stampo (con il cioccolato bianco già raffreddato) con la mousse al mascarpone. Inserire l'inserto di cremoso al caffè congelato e terminare con il biscotto savoiardo inzuppato nel caffè. Congelare per 8-10 ore. Sformare e completare con Velvet Spray Yellow i78 by Silikomart, il burro di cacao spray ad effetto velluto.

Stampo Snowy
in silicone platinum della linea 3Design di Silikomart.
Ø 195, h 63 mm, volume 1350 ml




Nuova tradizione

ricette di Marilena Bergamaschi



Vol-au-vent ai funghi trifolati alla crema

Entrée chic

 Preparazione 15 minuti  Cottura 25 minuti

INGREDIENTI PER 4

- **funghi misti con porcini** 500 g
- **aglio** 1 spicchio
- **tuorlo** 1
- **vol-au-vent grandi** 4 pronti surgelati
- **panna fresca o vegetale** 4 cucchiai
- **prezzemolo** 1 ciuffo
- **noce moscata**
- **olio extravergine**
- **sale**
- **pepe**

Pulisci e taglia a fettine i funghi misti con porcini, anche surgelati. Scalda in una padella 2 cucchiai d'olio, unisci lo spicchio d'aglio spellato e schiacciato (oppure tritato se piace un gusto più forte), e lascialo dorare, poi eliminalo.
Unisci i funghi e cuocili a fiamma media per 10-12 minuti, mescolando di tanto in tanto. Regola di sale, pepe e noce moscata, aggiungi il prezzemolo tritato e la panna e mescola bene.
Spennella il bordo dei vol-au-vent con il tuorlo sbattuto con 1 cucchiaino d'acqua e cuocili in forno già caldo per il tempo indicato sulla confezione. Sfornali, farciscili con i funghi caldi e servili subito con decori a piacere.





Golosità irresistibile

Vellutata di zucca all'aceto balsamico

 Preparazione 15 minuti  Cottura 25 minuti

INGREDIENTI PER 4

o **polpa di zucca farinosa** 600 g o **patate** 250 g o **scalogno** 1 piccolo o **brodo vegetale** 1 l o **aceto balsamico** o **yogurt greco** o **semi di zucca** o **alloro** o **olio extravergine** o **sale** o **pepe**

Spunta lo scalogno, spellalo, affettalo finemente e fallo appassire a fiamma bassa in una casseruola con 2 cucchiai d'olio e uno d'acqua per 3-4 minuti. **Sbuccia le patate** e tagliale a cubetti, riduci a cubetti anche la polpa di zucca. Trasferiscile nella pentola con lo scalogno preparato e fai insaporire per 2-3 minuti. **Aggiungi il brodo**, la foglia d'alloro, mescola e porta a ebollizione. Copri e prosegui la cottura a fiamma bassa per 30 minuti. A fine cottura, elimina l'alloro, frulla il composto con il mixer a immersione e regola di sale. Suddividi la vellutata nei piatti e servi con aceto balsamico, yogurt e semi di zucca tostati.



Ricco di proteine il Dado Vegetale Bio Bauer è perfetto per esaltare il sapore senza appesantire. In più è privo di lattosio, interamente gluten-free e 100% vegetale.

Fritto misto di verdure

 Preparazione 25 minuti  Cottura 30 minuti

INGREDIENTI PER 4

o **zucchine** 4 piccole o **carotine** 4 o **asparagi** 250 g o **peperone rosso** 1 o **patate** 2 lessate o **rosette di broccoli** 200 g o **olio di semi di arachidi**
PER LA PASTELLA o **uovo 1** o **farina** 340 g o **acqua frizzante** 240 ml o **sale**

Spunta le carotine e le zucchine e tagliale a fettine. Pulisci il peperone e riducilo a striscioline. Elimina la parte più dura dei gambi degli asparagi e pela metà dei gambi. **Sbatti l'uovo con il sale** in una ciotola. Unisci l'acqua ghiacciata e poi 240 g di farina setacciata, tutta in una volta, mescolando, senza badare ai grumi. Metti in frigorifero per 30 minuti. Prima di friggere, sistema la ciotola della pastella in una più grande, colma di ghiaccio, per mantenerla fredda. **Scalda abbondante olio** in una padella profonda. Infarina le verdure, scuotendole per eliminare l'eccesso. Intingile, una alla volta, nella pastella con una pinza. Sgocciolale, tuffale nell'olio caldo e friggile, poche alla volta, per 2-3 minuti, finché sono croccanti. Scolale su carta assorbente, spolverizzale con poco sale e servi.

1

Millefoglie di zucchine

 Preparazione 30 minuti  Cottura 35 minuti

INGREDIENTI PER UNA TEGLIA DA 30X20 CM
- **zucchine lunghe** 600 g
- **passata di pomodoro** 400 g
- **scamorza** 300 g
- **mix di verdure per soffritto** 100 g
- **Grana Padano Dop**
- **olio extravergine** ∘ **basilico**
- **sale** ∘ **pepe**

Preparazione. Versa in un tegame con un giro d'olio le verdure per il soffritto a cubetti lasciale appassire. Unisci la passata, sale, pepe e fai addensare sul fuoco per circa 10 minuti, profuma con il basilico spezzettato e lascia insaporire. Intanto pulisci le zucchine, spuntale e affettale sottilmente nel senso della lunghezza con una mandolina. Ungi con poco olio il fondo di una teglia e versaci 2-3 cucchiai di salsa, poi forma un primo strato con le fette di zucchina, facendo attenzione a sovrapporle leggermente. Versa ancora la salsa, aggiungi qualche foglia di basilico e 2 cucchiai di scamorza passata con una grattugiata a fori larghi. Prosegui nello stesso modo fino a terminare tutti gli ingredienti. Infine cospargi la superficie della millefoglie di zucchine con abbondante Grana Padano grattugiato e un giro d'olio. Cuoci in forno ventilato a 180° per circa 25 minuti e negli ultimi 5 minuti aziona la funzione grill. Quando la millefoglie ha preso un bel colore, toglila dal forno. Lasciala riposare 10 minuti e servila calda o tiepida.



10 idee nei colori del Natale

Dipinti di rosso e di verde grazie agli ortaggi invernali, ecco i piatti che ti proponiamo per riscaldare tutti i tuoi menu delle Feste

ricette di Michela Sassi, foto di Maurizio Lodi



2

Petali di barbabietola con crema di ricotta

Preparazione
15 minuti

Cottura
No

INGREDIENTI PER 4

barbabietola cotta 1 **ricotta** 250 g **origano** **erba cipollina** **semi di sesamo** **misticanza** **olio extravergine** **sale** **pepe**

Preparazione. In una ciotola, mescola la ricotta con un giro d'olio, origano ed erba cipollina spezzettata, regola sale e pepe. Affetta finemente la barbabietola con una mandolina, poi adagia le fette su un tagliere. Distribuisci 1 cucchiaino abbondante di crema di formaggio sulle fette e pizzicale da una parte per formare i petali. Completa con la misticanza, i semi di sesamo e servi.

INSALATA BARBABIETOLA E ARANCE
Taglia la barbabietola a fettine. Unisci in una ciotola 200 g di caprino, 500 ml di latte e 1 cucchiaino di aneto tritato, mescola quindi fino a ottenere una crema.Pela 1 arancia, dividila in spicchi, elimina la pellicina bianca e riduci gli spicchi in pezzetti. Adagia le fette di barbabietola in un piatto, aggiungi ciuffetti di crema di formaggio e pezzetti d'arancia, condisci con un filo d'olio, sale, pepe e qualche rametto di aneto.



3

Sformati di piselli e di pomodori

Preparazione
30 minuti

Cottura
90 minuti

INGREDIENTI PER 6

pomodori ramati 500 g **piselli gelo** 400 g **brodo vegetale** 500 ml **aglio** 1 spicchio **scalogno** 1 **farina** 50 g **uova** 2 **formaggio grattugiato** **pangrattato** **olio extravergine** **basilico** **noce moscata** **sale** **pepe**

Preparazione. Fai appassire lo scalogno tritato in un tegame con l'olio, unisci i piselli, copri e cuoci 30 min. Sala, pepa. Fai raffreddare e frulla. Scotta i pomodori, pelali e tagliali a pezzi. Trasferiscili in un tegame con olio, aglio e cuoci per asciugarli. Fai raffreddare e frulla. In una casseruola scalda 2 cucchiai d'olio, unisci la farina mescolando e spegni. Versa il brodo a filo e fai addensare sul fuoco. Unisci uova, parmigiano, noce moscata e dividi il composto in 2 ciotole: a una unisci i piselli e all'altra i pomodori. Ungi 6 stampini di ceramica, cospargi di pangrattato e distribuisci i 2 composti. Cuoci a bagnomaria in forno a 200° per 40 min. Servi con formaggio grattugiato.



4

Sfogliatine con cipolle e brie

Preparazione
15 minuti

Cottura
35 minuti

INGREDIENTI PER 4

pasta sfoglia 1 rotolo **zucchero di canna** 30 g **cipolle rosse** 2 **brie** 100 g **vino rosso** 100 ml **aceto** 1 cucchiaio **rosmarino** **olio extravergine** **sale** **pepe**

Preparazione. Pela le cipolle, tagliale a fette e trasferiscile in una padella antiaderente con un giro d'olio senza sovrapporle. Sala e versa il vino, l'aceto e lo zucchero. Copri e cuoci fino alla quasi completa evaporazione dei liquidi. Intanto, stendi la pasta sfoglia e con un coppa pasta ricava tanti dischi, bucherella con una forchetta e trasferiscili in una teglia coperta con carta forno. Metti su ogni disco un pezzetto di formaggio brie e poi adagia una fettina di cipolla caramellata. Informa a 180° per 15 minuti. Poi togli le sfogliatine dal forno, decora con il rosmarino e servile calde.



5

Involtini di verza ripieni di patate e fontina

 Preparazione 35 minuti  Cottura 55 minuti

INGREDIENTI PER 6

- **verza** 500 g ∘ **patate** 500 g
- **fontina** 150 g ∘ **scalogno** 1
- **olio extravergine**
- **formaggio grattugiato**
- **pangrattato** ∘ **sale** ∘ **pepe**

Preparazione. Lava la verza, ricava le foglie esterne e scottale 2 minuti in acqua bollente, poi scolale e tieni da parte. Riduci la scamorza a bastoncini e tieni da parte. Taglia finemente la verza rimasta. Saltala quindi in una padella con un giro d'olio e lo scalogno tritato. Aggiungi 1 mestolo d'acqua e cuoci per circa 10 minuti. A questo punto lessa le patate e passale con lo schiacciapatate. Unisci il formaggio grattugiato, la verza cotta, il sale e il pepe, quindi mescola con cura per amalgamare. Distribuisci il composto al centro delle foglie di verza tenute intere, aggiungi 2 bastoncini di scamorza e copri con altro composto. Avvolgi le foglie di verza su se stesse per chiudere gli involtini. Versa in una teglia un giro d'olio e pangrattato. Poi adagia gli involtini e spolverizza con formaggio grattugiato, pangrattato e termina con un filo d'olio extravergine. Cuoci in forno ventilato a 180° per 25 minuti circa. Infine, servi gli involtini di verza con un purè di patate.



6

Borsch ucraino in versione vegetariana

 Preparazione 30 minuti  Cottura 90 minuti

INGREDIENTI PER 4

- **barbabietole cotte** 250 g
- **sedano** 1 costa ∘ **carota** 1
- **cavolo cappuccio** 400 g
- **cipolle** 2 ∘ **patate** 300 g
- **aglio** 2 spicchi ∘ **alloro** 1 foglia
- **farina** 30 g ∘ **aceto rosso** 90 g ∘ **concentrato di pomodoro** 20 g ∘ **zucchero** 20 g ∘ **brodo di verdure** 2,5 litri
- **yogurt greco** ∘ **aneto essiccato** ∘ **prezzemolo**
- **sale** ∘ **pepe**

Preparazione. Pulisci sedano, carota, cipolle, poi tagliali a pezzi. Versa in una pentola il brodo, unisci cipolle, carota, sedano, alloro, aglio pelato e porta a ebollizione, sala, copri con il coperchio e fai cuocere per circa 30 minuti. Pulisci le foglie del cavolo. Tritale e quindi versale nel brodo in leggera ebollizione. Cuoci ancora per 30 minuti. Pela intanto le barbabietole, tagliane metà a dadini e frulla il resto con la farina, lo zucchero e l'aceto. Riduci a dadini anche le patate pelate. Aggiungi barbabietole e patate nel brodo e cuoci per 15 minuti; poi unisci il composto di barbabietole e cuoci per 10 minuti, mescolando spesso. Fai insaporire qualche istante e regola sale e pepe. Trasferisci il borsch nei piatti e decora con 1 cucchiaio di yogurt greco e aneto essiccato.

INFO

I Territori del Vino: Le Colline del Chianti Classico

San Felice, un mondo di vino pregiato e prestigiosa accoglienza

Emblema di autenticità toscana che si esprime nell'accoglienza e nelle esperienze enogastronomiche più raffinate, San Felice esiste per creare momenti indelebili di «star bene» per i propri clienti e ospiti, celebrando il meglio del vivere toscano.



Vicino a Siena tra le alture del Chianti Classico e i paesaggi delle Crete Senesi, tra boschi e vigneti che disegnano con uliveti e filari di cipressi panorami bucolici, riluce di antiche memorie. Qui dai propri vigneti nascono le varie espressioni del Chianti Classico, frutto di ricerca, sperimentazione e del saper fare proprio di San Felice.



Il Grigio Chianti Classico Riserva esprime il carattere del Sangiovese e l'identità del territorio in un vino elegante, dal frutto delicato, con tannini succosi e fresca acidità. Il legno lo affina arricchendolo di una piacevole complessità aromatica. San Felice è azienda certificata sostenibile Equalitas.





7

Mousse di carciofi al profumo d'arancia

 Preparazione 25 minuti  Cottura 30 minuti

INGREDIENTI PER 4

- **carciofi** 8 ○ **scalogno** 2
- **aglio** 2 spicchi ○ **burro** 20 g
- **ricotta** 100 g ○ **arancia** 1
- **sedano** 1
- **Grana Padano Dop**
- **timo** ○ **sale** ○ **pepe**
- **pane al sesamo**

Preparazione. Pulisci i carciofi e affettali sottilmente. Prepara un trito con gli scalogni e l'aglio. In un tegame fai sciogliere il burro, lascia appassire il trito e poi aggiungi i carciofi, la scorza grattugiata dell'arancia, timo, sale, e pepe, infine copri con 200 ml d'acqua. Lascia cuocere 30 minuti e poi frulla col mixer. Fai raffreddare e poi incorpora 100 g di ricotta e mescola con cura. Distribuisci la mousse nei piatti, modellandola con uno stampo tondo. Completa con foglie di sedano, scaglie di grana e pane al sesamo.

VELLUTATA DI CARCIOFI
Affetta finemente 4 cuori di carciofo e immergili in acqua e limone. In un tegame fai colorire l'aglio pelato con 2 giri d'olio. Poi unisci capperi, prezzemolo e menta. Copri con acqua e lascia sobbollire 30 minuti. Passa col mixer, unisci 1 cucchiaio di formaggio fresco e servi la crema.



8

Sformato di broccoli con crema di patate

 Preparazione 25 minuti  Cottura 70 minuti

INGREDIENTI PER 4

- **broccoli già puliti** 800 g
- **uova** 4
- **panna fresca** 6 cucchiai
- **patate** 4 ○ **scalogni** 4
- **latte** ○ **olio extravergine**
- **burro** 40 g + quello per lo stampo ○ **pangrattato**
- **sale** ○ **pepe**

Preparazione. Lessa i broccoli in abbondante acqua bollente salata e scolali non troppo al dente. Frullali quindi con la panna fresca, le uova, sale e pepe. Versa il composto di broccoli in uno stampo ad anello imburrato e spolverizzato di pangrattato e livella la superficie con il dorso di un cucchiaio inumidito. Cuoci a bagnomaria in forno già caldo a 170° per 50 minuti o fino a quando si sarà rassodato. Rosola gli scalogni tritati in una casseruola con olio e burro. Unisci le patate pelate e tagliate a dadini, mescola, copri col latte e prosegui la cottura, finché le patate saranno tenere. Frulla la salsa con un mixer a immersione, versando, se serve, poco latte, regola sale e pepe. Capovolgi lo sformato in un piatto e servilo con la crema di patate e scalogni.



9

Tiramisù al tè matcha

Preparazione
30 min+rip

Cottura
No

INGREDIENTI PER 6

- **savoiardi** 300 g
- **mascarpone** 500 g
- **uova** 4
- **zucchero** 100 g
- **latte** 200 ml
- **tè matcha in polvere** 4 cucchiaini

Preparazione. Monta gli albumi a neve con le fruste elettriche e i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e gonfio. Incorpora il mascarpone lavorando con le fruste a bassa velocità. Unisci gli albumi montati pochi alla volta incorporandoli con una spatola. Sciogli 2 cucchiaini di tè matcha nel latte tiepido. Bagna i savoiardi nel tè e adagiali in un piatto. Forma un secondo strato con la crema, poi un altro di savoiardi e ancora la crema al mascarpone. Infine, colora la crema rimasta con 1 cucchiaino tè matcha, mescolando per farlo sciogliere e poi spalmala con una spatola sul tiramisù. Rassoda in frigorifero. Al momento di servire, spolverizza il tiramisù con altro tè matcha in polvere.



10

Alberelli cupcake

Preparazione
30 minuti

Cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 12 PEZZI

burro fuso 110 g ○ **zucchero** 130 g ○ **farina** 200 g ○ **lievito per dolci** 6 g ○ **limone** mezzo ○ **uova** 3 ○ **latte** 50 g **FROSTING** ○ **zucchero a velo** 300 g ○ **burro** 150 g ○ **latte** 30 g ○ **colorante verde** ○ **confetti**

Preparazione. Monta burro e zucchero con le fruste. Versa le uova 1 alla volta, la scorza di limone grattugiata e il latte. Continuando a lavorare unisci farina e lievito setacciati. Versa l'impasto in 12 stampi da muffin fino a 3/4. Informa a 180° 20 minuti. Per il frosting sbatti il burro morbido con metà dello zucchero a velo e il latte in cui avrai sciolto il colorante. Sempre lavorando, versa lo zucchero a velo rimasto fino a ottenere una crema. Mettila in una sac à poche con bocchetta a stella e decora i cupcake. Completa con confettini colorati.

Nelle Langhe!

Dolci colline, vigneti e borghi antichi da scoprire passeggiando. Un viaggio in queste terre del Piemonte consente di scoprire eccellenze enogastronomiche, tra tartufi bianchi, nocciole, grandi vini. E di godere di un'ospialità di lusso

a cura di Luciana Giruzzi e Michela Burkhart



Tra Barbaresco e Barolo
Torri, castelli ed enoteche

Lunghi filari di vigne che si stendono ordinati fino a confondersi con la linea dell'orizzonte, dolci colline punteggiate da borghi arroccati, torri e castelli. Appare così il territorio piemontese delle Langhe, a cavallo delle province di Cuneo e Asti.
Un paesaggio vitivinicolo Patrimonio Unesco dal 2014. Seguendo la strada che solca colline e vigneti con morbide curve si avvista già da lontano la Torre di Barbaresco dalla possente struttura rettangolare, edificata nel XII secolo. Al suo interno, l'ascensore panoramico in vetro, che sale fino alla terrazza da cui si domina la Langa. Da qui è facile distinguere il corso del Tanaro e i profili delle città di Alba e Asti. Una volta scesi, riprendiamo la strada in direzione Barolo. Prima di raggiungerla, facciamo tappa nel piccolo comune di Grinzane Cavour, dominato dal profilo dell'omonimo castello. Fortificazione squadrata e massiccia che ospitò per circa 20 anni il conte Camillo Benso.
Senza perdere tempo, scendiamo alle cantine, che ospitano l'Enoteca Regionale: il posto giusto per assaggiare il vino Barolo. Terminata la degustazione ci rimettiamo in viaggio per arrivare finalmente nel borgo di Barolo, il paese del vino.
Prima di dedicarci a nuovi assaggi nella cantine locali, vale la pena visitare il WiMu, innovativo Museo del Vino ospitato tra le mura dell'imponente Castello Falletti.
Un piano dopo l'altro il percorso interattivo conduce tra luci, colori e suoni, attraverso il tempo alla scoperta della tradizione e della cultura del vino delle Langhe.
Impossibile ripartire senza aver fatto una passeggiata nei dintorni. Due le soste consigliate: La Morra e Monforte d'Alba. Il borgo della Morra, oltre alla Torre Campanaria, offre una terrazza panoramica e poi ristoranti e trattorie di cucina locale. Monforte vale la sosta per l'anfiteatro a cielo aperto. Arroccato su una collina è ricavato dalla pendenza del terreno. I gradoni coperti d'erba regalano una veduta spettacolare e un'acustica perfetta, che dà il meglio di sé in occasione del festival musicale MonfortJazz a luglio. Un'ottima occasione per tornare...

Tartufi in mostra

Dal 7 ottobre al 3 dicembre Alba ospita La Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, che ogni anno attrae visitatori da tutto il mondo. Da non perdere gli incontri a cura del Centro Nazionale Studi del Tartufo per scoprire come vengono catalogati. Nel centro di Alba il Salotto dei Gusti e dei Profumi ospita laboratori e percorsi didattici dedicati alle altre eccellenze gastronomiche locali, come la Nocciola Piemonte, il pane di Langa, la carne fassona, il cioccolato e le grappe.





Abbinamenti perfetti

La gita nelle Langhe inevitabilmente si trasforma in un tour enogastronomico. Cosa vale la pena di assaggiare? In realtà tutto, a partire dagli antipasti: insalata russa e tartare di carne tagliata al coltello, da accompagnare con Dolcetto d'Alba oppure un bianco, come Roero Arneis. Ora tocca alla pasta all'uovo: agnolotti del plin e tajarin, che ben si sposano col Nebbiolo. A seguire bagna cauda, acciughe al verde e bollito misto, innaffiato con Barbera d'Alba o addirittura Barolo. Per chiudere in dolcezza col bonet, dolce tradizionale con cacao e amaretti.



Dove mangiare

La Rei Natura del Boscareto Resort & Spa, Serralunga d'Alba
Condotto dal giovane chef torinese Michelangelo Mammoliti, che pochi anni fa ha conquistato due stelle Michelin, il ristorante propone un nuovo progetto gastronomico. I piatti parlano la lingua della natura e descrivono il territorio esaltando il sapore dei nobili prodotti locali, prima di tutti il tartufo, per cui le Langhe sono famose nel mondo.

Osteria More e Macine
Nel borgo di La Morra, tra sedie e tavoli di legno un ambiente informale dove godere della gastronomia locale: vitello tonnato, ravioli del plin burro e lavanda e battuta di Fassona.



Da non perdere!



Dove dormire

BOSCARETO RESORT & SPA
Serralunga d'Alba (Cn) un rifugio immerso nel verde, un luogo curato in ogni dettaglio, capace di coniugare l'affetto di una famiglia con l'impeccabile ospitalità di una struttura internazionale. Recentemente ristrutturato offre 49 camere e suite, ristorante gourmet, Bistrot, Spa e piscina coperta.

AGRITURISMO CASCINA L'ARCHÈ
Nella località di Santo Stefano Belbo, un angoletto di serenità a soli pochi chilometri da Barbaresco. Camere spaziose e curate, colazione molto gradevole e ampio parcheggio.

Brut 25 Freccianera

Uno spumante di classe ricavato da sole uve Chardonnay cresciute nel clima dolce e fresco del Lago d'Iseo. Armonico e dinamico è ideale per l'aperitivo e a tutto pasto

a cura di Michela Sassi



Venticinque come i mesi trascorsi dalla sua vendemmia al bicchiere, per questo si chiama così. È un Brut non millesimato e da oltre dieci anni è tra i più amati Franciacorta del mondo, merito della sua naturale freschezza. Ottenuto con cento per cento di uve Chardonnay provenienti da vigneti di proprietà della Famiglia Berlucchi in Borgonato di Corte Franca, Torbiato di Adro e Provaglio di Iseo. Protagonista di feste e party ha un colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati; il profumo è fresco di fiori bianchi orientali e sorprende il palato con il suo gusto armonico e piacevole, fragrante e sapido. È ideale per preparare l'aperitivo con lo Spritz Royale, la variante rivisitata dello Spritz, con il Brut 25 che sostituisce il prosecco (meno zuccheri e più gusto!).





Rotolini di crespelle al salmone

 Preparazione 20 min

 Cottura 10 min

INGREDIENTI PER 6

Setaccia 125 g di farina in una terrina, sala, poi versa 250 ml di latte a filo, mescolando per evitare la formazione di grumi. Monta l'uovo intero e il tuorlo con 40 g di burro ammorbidito, quindi versa il composto ottenuto nella terrina con il composto di latte e farina, amalgama per ottenere una pastella. Ungi con un filo d'olio una padella antiaderente di 12 cm circa di diametro e falla scaldare a fuoco medio. Versa 3 cucchiai di pastella nella padella calda e, quando la crespella diventa dorata, girala e porta a cottura. Prosegui così fino a terminare la pastella. Lava e asciuga 100 g di rucola e sminuzzala. Farcisci le crespelle con 200 g di formaggio spalmabile, una fettina di salmone affumicato (circa 350 g in totale) e 1 cucchiaio di rucola. Arrotolale e tagliale per formare dei piccoli cilindri. Con i rotoli di crespelle forma una composizione a forma di alberello. Decora con uova di lompo rosse.

Speciale Natale 2023

Scegli l'offerta che preferisci:



GIALLOZAFFERANO

1 ANNO - 12 NUMERI - Edizione digitale inclusa

A SOLI € 13,50 ANZICHÉ € ~~18,00~~

€ 1,20 di spese di spedizione per un totale di € 14,70







GIALLOZAFFERANO

1 ANNO - 12 NUMERI - Edizione digitale inclusa

+GIALLOZAFFERANO COLLECTION

1 ANNO - 12 NUMERI

A SOLI € 25,00 ANZICHÉ € ~~42,00~~

€ 2,20 di spese di spedizione per un totale di € 27,20



Lo sconto è computato sul prezzo di copertina al lordo di offerte promozionali edicola. La presente offerta, in conformità con l'art.45 e ss. del codice del consumo, è formulata da Mondadori Media S.p.A. Puoi recedere entro 14 giorni dalla ricezione del primo numero. Per maggiori informazioni visita www.abbonamenti.it/cgaame.



In più partecipi al nuovo concorso

"ABBONATI E PARTI"

IN PALIO UNA CROCIERA DI 7 NOTTI SUI FIORDI NORVEGESI PER DUE PERSONE verso i più sorprendenti tesori del Nord Europa.

GATTINONI TRAVEL



Abbonati o regala subito!

www.abbonamenti.it/gznatale



ESTRATTO DEL REGOLAMENTO "ABBONATI E PARTI". La meccanica del concorso prevede che il nome di chi regala, sottoscrive o rinnova un abbonamento entrerà nell'elenco delle persone che parteciperanno all'estrazione dei premi del concorso tante volte quanti saranno gli abbonamenti sottoscritti. Partecipano al concorso solo i donatori o sottoscrittori di un abbonamento i cui pagamenti risultino pervenuti entro il 19/06/2024. Il concorso è valido dal 26/07/2023 al 19/06/2024.. L'estrazione dei premi è prevista entro l'08/07/2024 alla presenza di un notaio preposto al controllo. I vincitori saranno avvisati con comunicazione scritta. Totale montepremi presunto di mercato: € 10.729,90 iva inclusa. Il regolamento completo è depositato c/o la società Concreta Comunicazioni S.r.l., Corso Sempione 98, 20154 Milano.

Zenzero

Originario del Sudest asiatico tropicale, lo zenzero è ricco di vitamina C e offre numerose proprietà aromatiche e salutari. In cucina si usa la radice, affettata, grattugiata o ridotta in polvere. Diffuso ormai in tutto il mondo, è un ottimo ingrediente per piatti salati e dolci. Molto popolari anche il tè e numerose altre bevande allo zenzero: favoriscono la digestione e hanno tante caratteristiche rinfrescanti e antinfiammatorie

ricette di Marilena Bergamaschi





Crema di carote allo zenzero fresco

 Preparazione
20 minuti

 Cottura
25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

o **carote** 220 g o **patate** 200 g o **porro** 1 o **alloro** 1 foglia o **zenzero fresco** o **brodo vegetale** 1,2 l o **panna acida** o **yogurt** o **olio extravergine** o **sale**

Preparazione. Taglia a fettine il porro e il sedano e falli appassire in una casseruola con un filo d'olio. Unisci le carote e la patata, pelate e affettate, l'alloro, 2 cucchiaini di zenzero grattugiato, fai insaporire, poi versa il brodo e cuoci a fiamma dolce per 25 minuti. Fai intiepidire leggermente, elimina l'alloro e frulla la zuppa col mixer, regolando di sale, fino a ottenere una crema omogenea. Suddividila nelle ciotole, completa con 1 cucchiaio di panna acida e servi con crostini di pane tostati.

BAVARESE ALLO ZENZERO

Porta a ebollizione 250 ml latte fresco, spegni, unisci 1 cucchiaio di estratto di vaniglia e fai intiepidire. Sbuccia una radice di zenzero da 100 g, grattugiala e spremila attraverso una garzina. Sbatti 4 tuorli in un pentolino con 100 g di zucchero, finché sono spumosi. Unisci 250 ml di latte e fai addensare la crema a bagnomaria, mescolando. incorpora 7 g di gelatina, messa a bagno e strizzata, e fallo raffreddare ponendo il pentolino su una ciotola con ghiaccio. Scalda 3 cucchiai di succo di zenzero con 5 cucchiai d'acqua e 20 g di zucchero. Lascia intiepidire, unisci lo sciroppo alla crema, poi incorpora delicatamente 300 ml di panna fresca montata. Versa il composto nello stampo e metti in frigorifero per 6 ore. Sforma la bavarese su un piatto da portata e servi decorando con chicchi di melagrana.



Bonbon elegante

Zenzero candito

Preparazione 30 min+rip Cottura 90 min

INGREDIENTI PER 4

- **zenzero fresco sbucciato** 400 g
- **zucchero semolato** 400 g

Preparazione. Pela lo zenzero e taglialo a fettine, ricavandone 400 g. Trasferiscile in una casseruola e coprile a filo con acqua fredda, poi fai riposare per 30 minuti. Porta lentamente a ebollizione e cuoci a fiamma bassa per circa 1 ora. Aggiungi lo zucchero e prosegui la cottura ancora per 30 minuti a fiamma bassissima, facendo attenzione non far caramellare lo sciroppo e unendo ancora poca acqua se il liquido si abbassa troppo, finché le fettine saranno trasparenti. Lascia riposare le fettine di zenzero nella casseruola per almeno 12 ore, poi sgocciolale su una gratella e passale nello zucchero semolato, quindi falle asciugare su fogli di carta da forno. Conservale in scatole di latte. Non buttare lo sciroppo, ma utilizzalo per insaporire bevande e inzuppare dolci.



Aroma di festa

Biscottini natalizi di pan di zenzero

Preparazione 30 min+rip Cottura 15 minuti

INGREDIENTI PER 30 PEZZI

- **farina 0** 250 g
- **zucchero muscovado** 150 g
- **lievito vanigliato per dolci** 16 g
- **burro** 200 g
- **bicarbonato per dolci**
- **cannella in polvere**
- **chiodi di garofano in polvere**
- **zenzero in polvere**
- **albume** 1
- **zucchero a velo** 120 g
- **succo di limone**
- **sale**

Preparazione. Monta in una ciotola il burro ammorbidito con lo zucchero e un pizzico di sale. Amalgama la farina setacciata con il lievito, un pizzico di bicarbonato, 1 cucchiaino di zenzero, 1 di cannella e una punta di cucchiaino di chiodi di garofano, poca alla volta, fino a ottenere un composto omogeneo. Forma un panetto, avvolgilo in pellicola e fai riposare in frigorifero per 30 minuti. Stendi la pasta allo spessore di 1/2 cm e ricava i biscotti con tagliabiscotti a piacere. Sistemali sulla placca foderata con carta da forno, distanziati fra loro, e cuocili in forno già caldo a 170° per circa 15 minuti. Sforna i biscotti e lasciali raffreddare. Sbatti con una forchetta l'albume con 1 cucchiaino di succo di limone e incorpora lo zucchero a velo setacciato, poco alla volta, mescolando. Disegna i diversi motivi decorativi sui biscotti, aiutandoti con una siringa da pasticceria, poi lasciali asciugare per 1 ora. Conservali a temperatura ambiente in scatole di latta foderate con carta da forno.

mi Piace




SILIKOMART

Sapin Magique

Lo stampo “Sapin Magique” fa parte della linea 3Design di Silikomart e permette di realizzare sei monoporzione a forma di piccolo abete. Le cavità dello stampo Silikomart sono state pensate per donare alle monoporzioni una forma specifica, quella dell’albero di Natale. Sapin Magique è facile da utilizzare e perfetto per sorprendere i propri ospiti portando in tavola durante le festività monoporzioni a tema. All’interno della confezione è presente una ricetta esclusiva dedicata agli appassionati di pasticceria che utilizzano gli stampi Silikomart.





FEDERAZIONE LATTERIE ALTO ADIGE

Gli italiani e la colazione

Da una ricerca condotta da AstraRicerche per la Federazione Latterie Alto Adige sulle abitudini degli italiani in tema di colazione e, in particolare, di latticini, è emersa la conferma del grande amore degli italiani per questo momento della giornata. I latticini altoatesini si confermano protagonisti del pasto più importante della giornata per Baby Boomers, Millennials e Generazione Z. Sul totale degli intervistati, il 75% ha dichiarato di consumare latte a colazione, il 69,5% yogurt e il 29,7% formaggi.

GONNELLI 1585

Raccolta Olive Verdi

Dallo storico Frantoio di Santa Tea del 1426 anche quest’anno è arrivato l’olio nuovo Raccolta Olive Verdi che nasce dalla selezione di olive poco mature, raccolte a mano e frante a freddo. Carattere deciso, con intenso profumo di oliva fresca e note leggere di carciofo ed erbe selvatiche. Gusto armonico con note di piccante ed amaro equilibrato. Ideale per esaltare i profumi e le diverse caratteristiche organolettiche di verdure crude, carne rossa e formaggi. Cultivar prevalenti: Frantoio, Moraiolo e Leccino. www.gonnelli1585.it.



ROCCA DEI FORTI

Vino Spumante Riesling Extra Dry Millesimato 2022

Il Vino Spumante Riesling Extra Dry Millesimato è ottenuto dalla rifermentazione di vini riesling dell’annata 2022. Giallo tenue brillante e luminoso, con leggeri riflessi verdi. Profumo Intenso e fragrante con note di frutta fresca. Perlage Fine e persistente. Il metodo di spumantizzazione utilizzato è il Metodo Charmat a temperatura controllata. Armonico, fresco e bilanciato, eccellente come aperitivo e a tutto pasto, ideale con crostacei e secondi di pesce o con frutta tropicale.



MAXIMILIAN I BLANC DE BLANCS E AC MONZA

Lo spumante Extra Dry perfetto per il Natale 2023

Maximilian I propone per il Natale 2023 lo spumante Blanc de Blancs astucciato e firmato AC Monza per celebrare la consolidata partnership tra i due brand. Nell'elegante cofanetto dalla grafica speciale firmata Maximilian I e AC Monza ed il tappo personalizzato con il logo della squadra brianzola, è un regalo speciale per brindare nelle feste di Natale. Dal caratteristico profumo fine e intenso, e dal perlage fitto e persistente, il Maximilian I - Blanc de Blancs è un vino fresco ed elegante. Ideale a tutto pasto, perfetto da sorseggiare per l'aperitivo e da abbinare ai piatti di pesce.



CAVIT

Müller Thurgau Spumante Vigneti delle Dolomiti IGT Metodo Charmat

Lo Spumante Müller Thurgau Vigneti delle Dolomiti IGT proviene dal vitigno Müller Thurgau ottenuto per incrocio (Riesling renano, Madelaine Royale) nel 1882 dal ricercatore prof. Hermann Müller del Cantone di Thurgau (CH). Ha una spuma persistente con perlage a grana minuta, colore paglierino scarico con evidenti sfumature verdoline. Profumo delicato, leggermente aromatico con sottofondo fruttato. Dal sapore morbido, piacevolmente fresco, elegante e di ottimo carattere. Perfetto come aperitivo, si abbina bene a crostacei alla brace.



BONOLIO

Olio Novello Bono 100% italiano Non Filtrato

Il Novello Bono 100% italiano Non Filtrato è un olio extra vergine ottenuto dalle prime olive del nuovo raccolto, molite entro 24 ore dalla raccolta per trattenere la sua vivace fragranza. Ha un color verde opaco con riflessi giallo oro, un odore fresco di oliva con note aromatiche erbacee e di pomodoro verde e un sapore fruttato leggermente piccante, con note fresche di erba. È disponibile nella versione antirabbocco in bottiglia da 250 e 500 ml, con tappo meccanico richiudibile da 500 ml e in bottiglia con tappo a vite da un litro, nella nuova veste grafica realizzata dall'artista Alice Valenti che ha assegnato un paladino dell'Opera dei Pupi ad ogni olio della linea Bono.



POMPADOUR

Calendario d'Avvento 2023

Per un'attesa del Natale ancora più magica, Pompadour presenta il suo nuovo Calendario d'Avvento che con i suoi due dolcissimi pupazzi di neve, ci accompagnerà finestrella dopo finestrella al 24 dicembre. Dall'esperienza Pompadour nel creare miscele dal gusto inconfondibile, una selezione di 24 infusi diversi a base di frutta, erbe e spezie della migliore qualità, per avvicinarci sorso dopo sorso al momento più amato dell'anno.
Anche quest'anno Pompadour sceglie di attendere il Natale nel modo più buono possibile sostenendo, con ciascun calendario acquistato, l'Associazione SOS Villaggi dei Bambini, che da anni sostiene in Italia i bambini ed i giovani in difficoltà. Il calendario è in esclusiva sullo shop online e presso il Pompadour Shop di Milano C.so Magenta, 25.



Croccante

Dolce natalizio



Aurora
Veg e antispreco


Preparazione
10 minuti


Cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 8 PEZZI

- **mandorle pelate** 80 g
- **nocciole intere spellate** 70 g
- **pistacchi** 50 g senza guscio
- **pinoli** 30 g
- **gherigli di noci** 70 g
- **semi di sesamo** 2 cucchiai
- **zucchero** 350 g
- **acqua** 3 cucchiai
- **succo di limone** 1 cucchiaino

PER UNGERE LO STAMPO

- **olio di semi**

Per preparare il croccante per prima cosa tosta la frutta secca: poni su una teglia da forno i pinoli, i pistacchi, le mandorle e le nocciole, distribuiscili nella teglia e tostali in forno statico preriscaldato a 180° per 5 minuti. Una volta tostata metti la frutta secca su un tagliere e unisci i gherigli di noci.

Trita tutto grossolanamente con un coltello. Versa il trito in una ciotola, aggiungi il sesamo e mescola. Occupati ora del caramello: in un pentolino versa l'acqua e lo zucchero.

Unisci anche il succo di limone, mescola con un cucchiaio e fai sciogliere fino a quando lo sciroppo raggiungerà la temperatura di 140°. Prendi uno stampo quadrato senza fondo di 20x20 cm e adagialo su una leccarda rivestita con carta da forno.

Olia il bordo interno dello stampo. Nel frattempo lo sciroppo sarà diventato di colore ambrato e compariranno delle bollicine in superficie. A questo punto aggiungi la frutta secca.

Mescola per amalgamare e lascia cuocere ancora per 2-3 minuti. Versa il composto nello stampo, distribuiscilo uniformemente con un cucchiaio di legno.

Lascia raffreddare a temperatura ambiente per circa 10 minuti (risulterà ancora morbido e malleabile). Trascorso il tempo di riposo, prima di estrarre lo stampo, passa su tutto il bordo la lama di un coltello così sarà poi più facile estrarre lo stampo.

Rovescia il croccante su un tagliere, elimina la carta forno e taglialo in 8 pezzi uguali. Lascia riposare finche le barrette non si saranno completamente compattate e indurite. Poi trasferisci il croccante su un piatto da portata!



Arance

Succose, dolci e ricche di vitamine sono il frutto invernale per eccellenza. Ottime da sole, oppure spremute, possono arricchire anche golosi piatti salati

Colorano l'inverno

Un'esplosione di colore e vitamine, bionde o rosse, le arance sono ricche di nutrienti, di fibre e sono tra i frutti meno calorici, perché contengono il 90 per cento d'acqua. Tipicamente invernali, maturano da novembre fino alla primavera.
Ne esistono moltissime varietà tra cui le più famose sono: il Tarocco, il Navel, il Sanguinello e il Moro, anche se in genere si distinguono in bionde e rosse. Le prime hanno la polpa giallo intenso, un gusto dolce, equilibrato e sono prive di semi.
Le rosse invece hanno gusto più intenso, proprio come il loro colore e provengono principalmente dalla Sicilia, in particolare dalla provincia di Catania.
Ottime da sole, soprattutto se consumate a stomaco vuoto, e quindi alla mattina, e come spuntino, sono frutti molto versatili in cucina, non solo per preparare crostate e confetture, quando vengono abbinate alle carni bianche e al pesce creano piacevoli contrasti al palato.
Da non sottovalutare infine l'uso siciliano di servirle in insalata con finocchi, capperi e un filo d'olio extravergine.
In casa si conservano diversi giorni a temperatura non troppo alta. In inverno è meglio lasciarle in balcone, disposte in un unico strato. Il succo d'arancia si può anche congelare, ma per approfittare dei benefici è meglio berlo appena spremuto.

Ricetta inglese

Pound cake agli agrumi

Preparazione
20 minuti

Cottura
60 minuti

INGREDIENTI PER UNO STAMPO DA PLUMCAKE DA 1,2 L

- **farina 00** 180 g
- **burro** 220 g
- **zucchero** 200 g
- **uova** 4
- **lievito per dolci** 1,5 cucchiaini
- **bicarbonato** 1 cucchiaino
- **arance** 2
- **sale**
- **zucchero a velo** 120 g

Preparazione. Grattugia la scorza di 1 arancia e ricava il succo. Versa in una ciotola, il burro ammorbidito e lo zucchero, quindi amalgama fino a ottenere un composto omogeneo. Unisci 1 uovo per volta, incorporandolo prima di aggiungere il successivo. Versa il succo d'arancia, il latte e aromatizza con la scorza grattugiata. Metti in una terrina gli ingredienti secchi setacciati insieme, farina, lievito, bicarbonato e sale. Aggiungili agli ingredienti liquidi e mescola con cura fino a ottenere un composto liscio. Fodera uno stampo da plumcake con carta forno, versa l'impasto e cuocilo in forno statico a 170° per 60 minuti; se il dolce prende colore velocemente, aspetta 30 minuti e poi copri la torta con un foglio d'alluminio. Sfornala, fai riposare per 10 minuti, quindi sformala e lascia raffreddare. Per la glassa, mescola in una ciotola lo zucchero a velo e il succo dell'arancia rimasta, irrora il plumcake e servilo a fette.



Faraona

L'idea giusta se vuoi portare in tavola una pietanza raffinata e succulenta, ma anche leggera e facile da preparare

ricette di Francesco Parravicini
foto di Antonio Bagnano

Protagonista della tavola delle Feste

Anche se le sue carni si presentano scure la faraona, come pollo e tacchino, appartiene alla famiglia delle carni bianche. Le sue però sono più consistenti e il sapore è più intenso. Per un risultato perfetto in cucina, è meglio usare quelle giovani, che si riconoscono dalle zampe ancora chiare. Le proprietà nutritive della carne di faraona sono notevoli, infatti è ricca di proteine e povera di grassi ed è un'ottima fonte di vitamine.
Prima di cucinarla naturalmente va pulita e tagliata, in ogni caso va trattata esattamente come si fa con il pollo.
Anche il modo di cucinarla è simile: arrostita nel forno, magari con ripieno di castagne, mele o funghi, oppure cotta in un tegame con succo d'arancia e anche tagliata a pezzi e stufata in padella.
Il petto di faraona con spezie e tartufi, si trasforma in un antipasto elegante la terrina di faraona, da servire tiepida.

Semplice ed elegante

Faraona al tartufo e crema di zucca

 Preparazione 30 minuti  Cottura 45 minuti

INGREDIENTI PER 4

- **cosce di faraona** 4-8 secondo la dimensione
- **polpa di zucca delica** 300 g
- **vino bianco** 1 bicchiere
- **scalogno** 100 g
- **olio extravergine**
- **alloro** 2 foglie
- **sale**
- **pepe**
- **tartufo nero**

Preparazione. Ricava la polpa della zucca eliminando la scorza e i semi, poi tagliala a pezzetti piuttosto piccoli. Soffriggi a fiamma bassa lo scalogno tritato in poco olio extravergine, quindi aggiungi la zucca, sale e pepe e poca acqua coprendoli a filo. Cuoci a fiamma moderata con il coperchio per 20 minuti fino a quando la zucca sarà morbida. Scola l'eventuale liquido in eccesso e poi frulla col mixer fino a ottenere una crema liscia. In un tegame scotta le cosce di faraona a fiamma viva, sfuma con il vino bianco e poi aggiungi le foglie d'alloro e prosegui la cottura per 25 minuti a fiamma bassa con il coperchio; se serve aggiungi ancora poca acqua. Distribuisci la crema sul fondo dei piatti, adagia quindi le cosce di faraona e completa con il tartufo tagliato a lamelle.

Salmone

Sapore dolce e gusto deciso rendono questo pesce versatile, l'ideale per una vasta gamma di ricette. Inoltre, è una fonte eccellente di proteine di alta qualità, acidi grassi Omega 3, iodio e vitamine, tutti benefici per la salute del cuore e del cervello

Goloso in mille ricette

Prelibatezza diffusa in tutto il mondo, il salmone è particolarmente apprezzato per la consistenza tenera e saporita, ricca di grassi sani e proteine e tutta una serie di importanti nutrienti. Il filetto si taglia lungo il dorso del pesce, rimuovendo la lisca e la pelle. Il trancio invece, si ottiene dividendolo a fette in senso orizzontale ed eliminando la spina dorsale. La carne si può cucinare in vari modi: alla griglia, al forno, in padella, al vapore oppure si consuma crudo, come nel sushi e nel sashimi, dopo essere stato abbattuto nel congelatore per eliminare eventuali parassiti. È importante evitare di cuocerlo troppo a lungo per non renderlo secco, poiché l'alto contenuto di grassi contribuisce a mantenerlo succoso. Scelta alimentare deliziosa e nutriente, amata per il suo sapore ricco e i benefici per la salute associati, è ottimo come parte di una dieta equilibrata. Tuttavia, è importante fare molta attenzione alla provenienza del pesce per garantirne la sostenibilità e la qualità alimentare.

Gravlax in gelatina di cetriolo

Preparazione 40 min+rip
Cottura 3 minuti

INGREDIENTI PER 4

- **filetti di salmone** 2 da 400 g l'uno
- **sale grosso** 100 g ○ **zucchero** 100 g
- **pepe bianco in grani** 2 cucchiaini
- **aneto** 1 ciuffo **PER LA GELATINA**
- **cetrioli** quanto basta per 500 ml di succo ○ **gelatina in fogli** 15 g ○ **aceto di mele** ○ **uova di salmone** ○ **sale**

Preparazione. Mescola in una ciotola lo zucchero con il sale grosso, il pepe pestato e l'aneto tritato. Distribuisci il mix sui filetti di salmone, disponili uno sull'altro in una vaschetta, copri con una pellicola e sistemaci sopra un peso. Metti a riposare in frigorifero per 3 giorni, girandoli di tanto in tanto e bagnandoli con il liquido che si forma sul fondo della vaschetta. Per la gelatina, sbuccia i cetrioli, dividili a metà, nel senso della lunghezza, ed elimina i semi. Frulla la polpa ottenuta, poi versala in un telo e strizzala molto bene in modo da ottenere circa 500 ml di succo. Metti a bagno la gelatina in una casseruola con 150 ml di succo e un pizzico di sale per 10 minuti, poi scaldala a fiamma bassa finché si scioglie. Aggiungi il succo rimasto e 1 cucchiaio di aceto, mescola e fai raffreddare. Versa mezzo cm di liquido sul fondo di un contenitore rettangolare, tipo plumcake. Metti in freezer a raffreddare per 20 minuti. Sgocciola intanto i filetti, asciugali eliminando i residui di marinata, poi dividili a metà, in modo da ottenere 4 porzioni. Disponile nel contenitore distanziate, versa il liquido rimasto, copri e metti in frigorifero a solidificare per almeno 5 ore. Per servire, taglia le rispettive fette e servile con uova di salmone.



Delizia di Natale

Prosciutto cotto

Protagonista assoluto di merende, pranzi veloci e preparazioni ricercate, non deve mai mancare in una dispensa fornita. L'importante è saper scegliere sempre il prodotto migliore

Scegli la qualità

Ricavato dalla coscia di maiale disossata, il prosciutto cotto ha un sapore delicato e un profumo aromatico. In commercio troviamo tante varietà e le differenze derivano dalla qualità della carne, dal tipo di lavorazione e dal grado di umidità. Vediamo in sintesi come scegliere un prodotto di qualità. Preferisci i pezzi dal colore rosato opaco e poco uniforme, con venature visibili e gradazioni di colore dovute alle diverse parti della coscia. Anche il grasso è un indicatore di qualità, perché regala alla carne sapidità e morbidezza: infatti i maiali nostrani hanno più grasso di quelli allevati nel resto d'Europa. Infine, come sempre: occhio all'etichetta. La dicitura "Prosciutto cotto di Alta Qualità" indica che stai acquistando un prodotto realizzato con cosce intere, carni di prima scelta e privo di polifosfati e proteine del latte (vietate dal disciplinare), inoltre il suo tasso di umidità è inferiore al 75%. A questo punto, non resta altro che fare subito un panino!

Torta tramezzino con salumi e formaggi

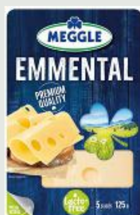
Preparazione 35 minuti

Cottura 10 minuti

INGREDIENTI PER 6

pane per tramezzini 500 g • **salame** 60 g • **Emmental a fette** 120 g • **zucchine grigliate** 160 g • **prosciutto cotto** 120 g • **aneto** • **ricotta** 200 g • **formaggio spalmabile** 200 g • **maionese** • **sale**

Preparazione. Versa in una ciotola la ricotta, 1 pizzico di sale e lavorala con una forchetta. Copri e raffredda in frigo. Intanto adagia le fette di pane per tramezzini su un tagliere, formando 2 pile da 4 fette ciascuna. Affiancale facendole combaciare poi, con l'aiuto di un piatto da 20 cm e un coltello, ritaglia la torta eliminando gli angoli. Per la farcitura spalma il primo disco (che in realtà sono 2 semicerchi da accostare) con la maionese e copri con il salame. Spalma di maionese anche il secondo disco e appoggialo sul salame dalla parte farcita, copri quindi il lato pulito con un velo di formaggio spalmabile, distribuisci fette di cotto e rametti di aneto. Aggiungi un terzo disco di pane farcito con formaggio spalmabile, copri con le fette di zucchine grigliate e poi con la fontina affettata. Adagia quindi il quarto e ultimo disco. Copri tutta la superficie della torta e i bordi con la ricotta fredda e decora la superficie con fette di prosciutto e abbondante aneto. Fai riposare in frigorifero per almeno un'ora.



Il formaggio Emmental Bavarese Meggle è prodotto soltanto con latte d'alta qualità, fermenti e sale, senza additivi e conservanti.

Pandoro

Anche quest'anno la sfida è aperta: il dolce milanese o quello di Verona? Portiamoli in tavola entrambi! E scopriamo assieme le caratteristiche della stella al gusto di vaniglia

ricetta di Michela Sassi

Made in Verona

Da sempre contende al Panettone il privilegio di essere il simbolo del Natale e la sfida è tuttora aperta. Il dolce originario di Verona vanta un impasto lievitato a base di farina, uova, burro, zucchero e vaniglia. Dopo lunga e complessa lievitazione viene cotto nello stampo alto, a forma di tronco con rilievi che gli regalano la sagoma di una stella. Le origini del Pandoro risalgono al 1500, quando il "pan de oro" veniva servito ai ricchi veneziani. Soltanto molto più tardi, nel 1892 Domenico Melegatti, fondatore della casa dolciaria, depositò il brevetto ufficiale della ricetta moderna e da allora è d'obbligo portarlo in tavola ogni Natale. Per mantenerlo soffice e fragrante a lungo, anche se la confezione è già aperta, tieni presente che il Pandoro farcito con creme o ganache si conserva in frigorifero per 72 ore al massimo; per la versione classica del dolce invece riduci al minimo il contatto con l'aria. Puoi riporlo in una scatola di latta con coperchio ermetico (o in un sacchetto per alimenti) assieme a una mela, che, mantenendo l'ambiente umido, eviterà che si secchi. Così dura per un mese.

INFO

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

La storia del Prosecco Superiore DOCG inizia sulle colline di Conegliano Valdobbiadene, Patrimonio dell'Umanità Unesco: un territorio piccolo e prezioso situato a 50 chilometri a nord di Venezia e a 100 a sud dalle Dolomiti. Qui la produzione del vino risale a tempi antichi e nel corso dei secoli l'incessante opera dell'uomo ha plasmato il paesaggio creando uno scenario unico, caratterizzato dai vigneti che letteralmente ne ricamano le colline. Qui la coltivazione della vite è definita eroica, perché realmente ardua a causa delle pendenze che possono arrivare al 70% e che costringono a un'agricoltura esclusivamente manuale.



La declinazione simbolo del Conegliano Valdobbiadene è lo spumante che, per il suo carattere informale e raffinato, esprime pienamente il carattere agile ed energico del vino. Lo si produce in quattro versioni fondamentali: Extra Brut, Brut, Extra Dry, Dry, che si distinguono essenzialmente per il loro residuo zuccherino.



Insomma, uno dei punti di forza del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG è la sua versatilità, offrendo molteplici esperienze al palato, a seconda dei gusti e delle occasioni.

Crostatine alla crema di pistacchio

Insolite tortine

 Preparazione 20 minuti  Cottura 20 minuti

INGREDIENTI PER 4

PER LA BASE o **pandoro** 220 g
o **ricotta** 190 g

PER LA CREMA DI PISTACCHI
o **pistacchi sgusciati** 150 g
o **farina di pistacchi** 100 g
o **cioccolato bianco** 100 g
o **zucchero** 100 g o **burro** 20 g
o **latte** 50 ml o **chicchi di melagrana**

Preparazione. Riduci il pandoro a pezzetti, mettili nel mixer con la ricotta e frulla fino a ottenere un impasto omogeneo. Trasferiscilo sul piano di lavoro fra 2 fogli di carta forno e stendilo delicatamente con un mattarello fino allo spessore di circa 2 mm. Ricava 4 dischi di circa 14 cm di diametro. Imburra e infarina 4 stampini da 12 cm di diametro, quindi adagia dentro ciascuno 1 disco d'impasto, poi lasciali riposare al fresco per 10 minuti. Bucherella i fondi e cuoci i gusci di pasta in forno già caldo a 180° per circa 12-15 minuti, finché sono dorati. Intanto, per la crema, tuffa i pistacchi in un pentolino con acqua bollente, spegni, fai riposare per 2-3 minuti, quindi scolali ed elimina la pellicina. Tritane grossolanamente 30 g, poi passa al mixer quelli rimasti con lo zucchero e il latte, fino a ottenere una crema. Intanto, scalda leggermente a bagnomaria il burro a fiocchetti con il cioccolato e appena accennano a fondere toglili dal fuoco e lasciali finire di sciogliere. Aggiungi la crema di pistacchi, quindi amalgama bene. Distribuisci la crema di pistacchi dentro le basi fredde, poi mettile a riposare in frigorifero per almeno 2 ore. Servile decorando con la granella di pistacchi e i chicchi di melagrana.

Dolce pallina natalizia

Brownie decorati a festa da appendere all'abete natalizio per sorprendere i più piccoli. E sono anche una piccola e gustosa idea regalo!

ricetta Fiorella Balzamo, foto di Maurizio Lodi





L’impasto base

L’impasto base per le palline. Sciogli 160 g di burro a bagnomaria e versalo nell’impastatrice. Setaccia 70 g di cacao, uniscilo al burro e mescola con la frusta per alcuni minuti. Aggiungi 4 uova, 200 g di zucchero e lavora per almeno 15 minuti alla massima velocità. Versa 120 g di farina 00 setacciata, 1 cucchiaino di lievito per dolci e 1 pizzico di sale. Aziona per pochi minuti e suddividi il composto preparato in stampi semisferici imburrati del diametro di 7 cm. Trasferiscili nel forno già caldo a 150° e cuocili per circa 40 minuti.

1

CREA LA SFERA

Da 2 brownie di forma semisferica (ricetta per l’impasto base nel box in alto a destra), ritaglia con il coltello le calotte superiori e poi incolla le semisfere unendo le basi con la confettura.

Bella e buona

 Preparazione 30 minuti

 Cottura 40 minuti

INGREDIENTI

PER CIRCA 6 PALLINE

- **burro** 60 g
- **cacao** 70 g
- **uova** 4
- **zucchero** 200 g
- **farina 00** 120 g
- **lievito per dolci** 1 cucchiaino
- **sale** 1 pizzico
- **confettura** 2 cucchiai

PER DECORARE 1 PALLINA

- **pasta di zucchero rossa** 100 g
- **pasta di zucchero bianca** 150 g
- **polvere alimentare perlescente bordeaux**
- **polvere alimentare argento**
- **alcool alimentare**
- **colla edibile**
- **gelatina a freddo per ostie**



2

Colorala con la polvere bordeaux

Spalma la pallina con la gelatina a freddo per ostie e rivestila con una sottile sfoglia di pasta di zucchero rossa. Una volta che la pasta ha aderito perfettamente alla superficie, sporcati le mani con la polvere alimentare perlescente bordeaux e manipola la pallina fino a ottenere un colore perlato omogeneo.



3

Decora con le stelline

Con la pasta di zucchero bianca, prepara alcuni piccoli fili di lunghezza e diametro variabili, tenendone da parte 1. Poi, partendo da una delle estremità senza calotta, incollali sulla pallina con la colla edibile, in modo da creare un effetto decorativo vivace. Al termine di ogni filo, incolla una stellina di pasta di zucchero bianca ottenuta con l'aiuto di stampini a espulsione.



4

Forma l'occhiello

Utilizza il filo di pasta di zucchero tenuto da parte per formare un piccolo occhiello e ritaglia con la lama di un coltellino l'eccesso di pasta.



5

Modella il cilindro

Modella sul piano di lavoro un piccolo cilindro del diametro di circa 1-2 centimetri.



6

Completa la decorazione

Incolla l'occhiello sul cilindro con la colla edibile e, sempre con la colla, fissa tutto al centro dei raggi di pasta di zucchero. A questo punto, colora la base e l'occhiello con polvere alimentare argentata diluita con alcool alimentare e infine lascia asciugare la pallina in un piattino.

Dolce con mousse al cioccolato bianco

Un dessert che sorprende al primo assaggio con il gusto aspro del pompelmo e la nota piccante del pepe rosa. Da provare!





1 Prepara la base

Separa il tuorlo dall'albume, monta quindi quest'ultimo con lo zucchero e 1 pizzico di sale fino a ottenere una meringa soda. Incorpora tuorlo e cacao setacciato. Versa l'impasto in uno stampo a cerniera di 18 cm di diametro rivestito con carta forno e cuoci in forno a 180° per 15 minuti. Per la mousse al pompelmo, prima ammorbidisci la gelatina in acqua fredda. Poi pela il pompelmo al vivo, preleva la polpa e tagliala a dadini. Versali in un pentolino con il succo di pompelmo e lo zucchero e porta a ebollizione. Spegni, unisci la gelatina scolata e strizzata e lascia raffreddare. Monta infine la panna e quindi amalgamala al composto.

Dolce e aspro

 Preparazione
40 min + rip

 Cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

PER LA BASE

- **cacao amaro in polvere** 12 g
- **uovo** 1
- **zucchero** 40 g
- **sale**

PER LA MOUSSE AL POMPELMO ROSA

- **panna fresca** 300 ml
- **succo di pompelmo rosa** 30 ml
- **pompelmo rosa** 1
- **zucchero** 50 g
- **gelatina in fogli** 10 g

PER LA MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

- **cioccolato bianco** 100 g
- **panna fresca** 200 ml
- **bacche di pepe rosa** 1 cucchiaino

PER LA GELATINA AL POMPELMO ROSA

- **succo di pompelmo rosa** 200 ml
- **zucchero a velo** 100 g
- **gelatina in fogli** 10 g

PER DECORARE

- **pompelmo rosa** 1
- **bacche di pepe rosa** 5-6
- **cioccolato bianco** 20 g

Monta la panna

Il freddo aiuta a montare la panna più facilmente. Lascia quindi ciotola e fruste in freezer almeno un'ora oppure appoggia la ciotola in un'altra più grande piena di ghiaccio. Sempre per fare meno fatica con le fruste puoi usare lo zucchero a velo. La panna semimontata è perfetta per mousse, creme, semifreddi o nelle torte; ben montata e soda è ideale per guarnire.



2 Fai la mousse

Metti a bagno 10 g di gelatina. Unisci in un pentolino la panna con le bacche di pepe rosa e scaldala fino al limite dell'ebollizione. Filtra, unisci la gelatina strizzata, scioglila e fai raffreddare, poi montala con la frusta elettrica e amalgama il cioccolato fuso freddo. Versa sulla base al cacao uno strato di mousse al pompelmo, poi uno strato di quella al cioccolato e procedi alternando le 2 mousse. Termina con quella al cioccolato, copri e metti in frigorifero per 6 ore.

Decora la torta 3

Metti a bagno 10 g di gelatina. Porta a bollore il succo di pompelmo con lo zucchero a velo e 50 ml d'acqua. Spegni, unisci la gelatina strizzata, scioglila e fai raffreddare. Spalma sulla superficie del dolce 2 cucchiai di gelatina e mettila a solidificare in frigo per 20 minuti.





4 Completala

Versa la gelatina rimasta sul dolce e rimetti in frigorifero per almeno 4 ore. Decora con fettine di pompelmo, cioccolato bianco in scaglie e bacche di pepe rosa sbriciolate.



Torta di arance

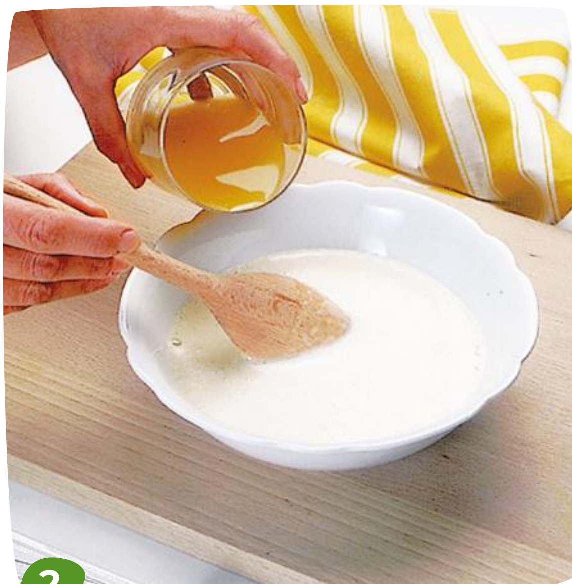
Un dolce semplice e golosissimo.
Facile da preparare ha tutto il colore
e il sapore degli agrumi invernali



1

Impasta gli ingredienti

Setaccia la farina sulla spianatoia e aggiungi 125 g di burro a pezzetti, mezzo bicchiere d'acqua fredda e 1 presa di sale. Impasta lavorando solo il tempo necessario per ottenere una pasta omogenea. Forma una palla, coprila e lascia riposare al fresco per 30 minuti. Intanto, sbatti le uova in una terrina con lo zucchero a velo e la scorza di limone.



2

Prepara la farcitura

Incorpora il succo di 2 arance alle uova versandolo poco alla volta mescolando. Pela al vivo le arance rimaste e riducile a rondelle, privale dei semi e mettile in un piatto. Sbriciola i savoiardi in una ciotola e inzuppali con mezzo bicchiere di liquore all'arancia.


Preparazione
30 minuti


Cottura
25 minuti

INGREDIENTI PER UNO STAMPO DA 28 CM

- **arance** 4 grandi
- **farina** 250 g
- **burro** 175 g
- **zucchero a velo** 125 g
- **uova** 2
- **savoiardi** 4
- **la scorza grattugiata** di mezzo limone
- **marmellata di arance** 2 cucchiai
- **liquore all'arancia** 1 bicchiere



3

Completa e cuoci

Stendi la pasta e adagiala in uno stampo tondo da 28 cm unto con 20 g di burro. Spalma la superficie con uno strato di marmellata d'arance, distribuisci poi i savoiardi inzuppati e quindi le uova al succo d'arancia. Copri con le rondelle. Sciogli il burro rimasto, diluisci il liquore rimasto e distribuiscili sulle rondelle d'arancia. Cuoci la torta in forno caldo a 200° per 25-30 minuti.

Preparazione
30 minuti

Cottura
5 minuti

INGREDIENTI
- **1 panettone da** 1 kg
- **cioccolato fondente** 200 g
- **panna** 100 g
- **mascarpone** 200 g
- **zucchero** 40 g
- 1 **arancia non trattata**
- **Cognac** 1 cucchiaio
- **confettura di lamponi senza zucchero** 3 cucchiai
- **scorza di arancia candita a dadini** 1 spicchio
- **fragoline di bosco** 1 cestino
- **lamponi** 1 cestino
- **ribes** 1 cestino
- **ananas** 3 fette

Panettone farcito

Il classico dolce di Natale arricchito da creme e frutta fresca accontenta proprio tutti: tradizionalisti, golosi e bambini



1

Affetta il panettone

Taglia il panettone in 5 strati nel senso della larghezza con l'aiuto di un coltello seghettato. Trita finemente il cioccolato, fallo sciogliere a bagnomaria con la panna e lascia intiepidire. Lavora il mascarpone con lo zucchero, la scorza d'arancia grattugiata e il Cognac.



2

Farcisci la base

Disponi la base del panettone in un piatto da portata e spalmalo con la metà della crema di mascarpone. Prosegui con uno strato di frutti di bosco e una fetta di panettone.



3

Completa il dolce

Spalma questo strato di panettone con la crema di cioccolato e cospargi con le scorze candite. Copri con un'altra fetta di panettone e termina con la confettura di lamponi e l'ananas a tocchetti. Completa con l'ultima fetta e spalmala con la crema di cioccolato rimasta e frutti di bosco, infine chiudi con la calotta del panettone. Lascia riposare in frigorifero per 1 ora. Decora con la crema di mascarpone rimasta e, a piacere, con altri frutti di bosco freschi.



Mascarpone morbido come una crema prodotto con sola panna fresca, ricavata dal latte dell'Alto Adige. Ideale per dolci al cucchiaio (Brimi, disponibile in vari formati).

Terrina di salmone e branzino

Un antipasto di pesce classico ma leggero e coreografico. Da servire con insalatine di stagione



Ricetta per un menu importante



1

Il giorno prima

Taglia i filetti di branzino a bastoncini delle dimensioni di un dito. Metti a marinare 250 g di bastoncini nel vino, sale, pepe per 20 minuti. Priva il salmone di pelle e lische, taglialo quindi a pezzetti e poi frullalo con i bastoncini di branzino rimasti. Unisci l'albume, 2-3 foglie di aneto, l'aglio, il cipollotto, la marinata, la panna e frulla.



2

Fai la terrina

Fodera uno stampo da plumcake da 80 ml di capacità con carta forno bagnata e strizzata. Forma sul fondo uno strato di crema di salmone e qualche pistacchio qui e là. Copri con 2 file di bastoncini di branzino sgocciolate dalla marinata e prosegui con gli stessi strati, avendo cura di terminare con la crema.

Il branzino

Questo pesce di mare, detto anche spigola, è pregiato e molto apprezzato per la carne soda, magra e perfettamente bianca. Il branzino può essere selvaggio o d'allevamento, il primo è più costoso e più saporito. Per capire se è fresco controlla per prima cosa le branchie: devono essere rosse e umide. Gli occhi devono essere brillanti, a fior di testa e non infossati. Le squame, ben attaccate e la pelle lucente.


Preparazione
40 minuti


Cottura
70 minuti

INGREDIENTI

- **salmone fresco in 2 sole fette** 400 g
- **filetti di branzino** 400 g
- **cipollotto** 1
- **panna fresca** 4 cucchiai
- **salmone affumicato** 60 g
- **vino bianco** 50 ml
- **aneto**
- **pistacchi sgusciati e spellati** 20 g
- **aglio** 1 fettina
- **albume** 60 g
- **lattuga romana** 50 g
- **radicchio rosso** 50 g
- **carota** 1
- **melagrana** 1
- **olio extravergine**
- **aceto balsamico**
- **sale e pepe**



3

Cuoci e poi raffredda

Metti lo stampo a bagnomaria e cuoci in forno a 180° per 70 minuti. Lascia quindi raffreddare la terrina coperta da un peso, in modo da compattarla. Lasciala in frigorifero avvolta in pellicola fino al momento dell'utilizzo.



4

Il giorno dopo

Sforma la terrina, coprila con fettine di salmone affumicato e servila accompagnata dalle insalate: puoi scegliere lattuga romana oppure il tenero soncino, poi aggiungi la carota tagliata a lamelle e i chicchi della melagrana. Infine condisci con un bel giro d'olio, aceto e sale.

Ricetta per un menu importante

Arrosto con cipolle caramellate e patate

Una preparazione un po' lunga, ma non difficile, che viene ampiamente ricompensata dal gusto pieno e succoso



1

Cucina l'arrosto

Pulisci le erbe aromatiche, tranne l'alloro, e tritale finemente. Massaggia il pezzo di carne con una presa di sale, una macinata di pepe e le erbe. Trasferiscilo in una teglia con 3 cucchiai d'olio e la metà del burro a fiocchetti. Cuoci la carne in forno caldo a 180° circa 5 minuti per lato. Bagnala col vino, poi copri la teglia con un foglio d'alluminio e prosegui la cottura a 160° per 1 ora.



2

Stufa le cipolle

Spella le cipolle, tagliale a fettine sottili e falle stufare dolcemente in una casseruola col burro rimasto, 3 cucchiai d'olio, le foglie d'alloro, una presa di sale, lo zucchero di canna e la senape. Mescola bene, metti il coperchio e prosegui la cottura e fiamma bassissima per 20 minuti.


Preparazione
60 minuti


Cottura
125 minuti

INGREDIENTI

- **reale di vitello con l'osso** 1 kg
- **patatine novelle** 300 g
- **cipolle rosse** 300 g
- **zucchero di canna** 1 cucchiaio
- **senape all'antica** 1 cucchiaino
- **alloro** 2 foglie
- **rosmarino** 2 rametti
- **salvia** 2 foglie
- **timo** 4 rametti
- **vino bianco** 200 ml
- **burro** 40 g
- **olio extravergine**
- **sale**
- **pepe**



3

Finisci la cottura

Lava le patate, trasferiscile in una pentola con acqua fredda, porta a ebollizione, unisci una presa di sale e cuoci per 15 minuti. Scola le patate, schiacciale leggermente con una paletta e uniscile all'arrosto. Copri quest'ultimo con le cipolle stufate e prosegui la cottura per altri 30 minuti unendo, solo se necessario, poca acqua bollente.

Più di **un contorno**

Le cipolle rosse caramellate sono perfette per accompagnare secondi di carne e di pesce, arricchiscono anche un semplice hamburger o d i formaggini di capra. Puoi servirle calde oppure a temperatura ambiente e poi conservarle in frigo per 4 giorni.

Bocconcini di sfoglia con formaggio e miele

Gustoso aperitivo



Manuel

Lievitati e streetfood


Preparazione
20 min


Cottura
10 min

INGREDIENTI PER 20 PEZZI

- **pasta sfoglia** 230 g tonda
- **caprino** 80 g
- **miele di castagno** 60 g
- **timo**
- **olio extravergine**
- **sale fino**
- **pepe nero**

PER SPENNELLARE

- **tuorli** 1
- **latte intero** 1 cucchiaio

Per preparare i bocconcini di sfoglia con formaggio e miele per prima cosa condisci il formaggio caprino con un filo d'olio, sale, pepe e mescola fino a ottenere una crema liscia e omogenea.

Srotola la pasta sfoglia sul piano di lavoro e ricava 40 dischetti con un coppapasta del diametro di 3,5 cm, poi trasferisci 20 di questi dischetti su una leccarda foderata con carta forno. Coppa i dischetti rimasti con un coppapasta più piccolo, del diametro di 2,5 cm, poi rimuovi la parte centrale così da ottenere degli anelli della larghezza di 1 cm. A questo punto bucherella i dischetti che hai posizionato sulla leccarda con una forchetta e spennellateli con il composto di latte e tuorlo che avrai precedentemente sbattuto insieme.

Adagia un anello di sfoglia sopra ogni dischetto e versa al centro un cucchiaino di crema di formaggio: se preferisci puoi aiutarti con una tasca da pasticciere. Cuoci in forno statico preriscaldato a 200° per 10 minuti, dopodiché sforna, lascia intiepidire e aggiungi qualche fogliolina di timo. Infine, versa il miele di castagno in una ciotolina, unisci il timo sfogliato e mescola con cura. Guarnisci i tuoi bocconcini di sfoglia con formaggio e miele col miele al timo e servili con la ciotolina a parte!



preparo e

Porto via

ricette di Michela Sassi
foto di Ciro Rota

Sfoglia e radicchio

Adagia una prima sfoglia nella tortiera con la sua carta forno ripiegando i bordi verso l'interno. Spalma 200 g di stracchino e copri con 100 g di salame a fette. Unisci 1 cespo di radicchio affettato e sale. Copri con un altro rotolo di pasta sfoglia tonda e fai combaciare i bordi per chiudere. Cuoci in forno a 190° per 35 minuti.

Doppia sfoglia salata ai carciofi


Preparazione
20 minuti


Cottura
45 minuti

INGREDIENTI PER UNO STAMPO DA 22 CM

- **pasta sfoglia** 2 rotoli
- **carciofi** 8
- **ricotta** 500 g
- **formaggio grattugiato** 120 g
- **cipolla** mezza
- **uova** 6
- **maggiorana**
- **olio extravergine**
- **sale** ∘ **pepe**

Pulisci i carciofi eliminando le spine e le foglie esterne più dure e tagliali a pezzetti. In un tegame fai appassire la cipolla, unisci i carciofi, 100 ml d'acqua, sale e pepe e cuocili col coperchio.

In una terrina mescola la ricotta, i carciofi, 5 uova e 1 albume, avendo cura di tenere il tuorlo da parte, poi unisci sale, pepe, maggiorana, metà del formaggio grattugiato e mescola con cura. Adagia un foglio di pasta in una tortiera, facendolo aderire anche alle pareti. Versa quindi il ripieno e livella con cura. Spolverizza col formaggio grattugiato rimasto e copri con la seconda sfoglia, pizzicando i bordi delle due sfoglie per chiudere bene. Spennella la superficie col tuorlo tenuto da parte mescolato con poco olio.

Cuoci in forno a 180° per 45 minuti circa. Lascia raffreddare la torta salata di carciofi prima di servirla a fette.

Torta fondente al cioccolato gianduia con melagrana


Preparazione
25 min+rip


Cottura
35 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- **cioccolato gianduia** 200 g
- **zucchero a velo** 180 g
- **burro** 100 g
- **uova** 4
- **vaniglia** mezzo baccello
- **melagrana** 1
- **zuccherini colorati**
- **frollini**

Trita finemente il cioccolato e scioglilo a bagnomaria o al microonde con il burro, mescola e lascia intiepidire. Sguscia le uova e separa i tuorli dagli albumi. Con la frusta elettrica monta i tuorli con lo zucchero e i semi del baccello di vaniglia, finché il composto sarà chiaro e spumoso.

Amalgama il cioccolato fuso alla crema di tuorli e mescola. Aggiungi gli albumi montati a neve con delicati movimenti dal basso verso l'alto, aiutandoti con una spatola o un cucchiaio di legno.

Versa il composto in uno stampo basso e rettangolare di circa 22x28 cm, foderato con carta forno bagnata e strizzata. Cuoci la torta in forno già caldo a 180 per 30 minuti.

Sfornala, lasciala raffreddare completamente e sformala su un piatto da portata, poi lasciala riposare per almeno 6 ore. Infine. spolverizza la torta con zuccherini, chicchi di melagrana e frollini spezzettati.

preparo e

Congelo



Mousse di prosciutto in gelatina

 Preparazione
30 min+rip

 Cottura
10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **prosciutto cotto** 300 g i
- **ricotta** 250 g
- **panna fresca** 100 g
- **preparato per gelatina** 500 g
- **granella di pistacchi** 1 cucchiaio
- **timo**
- **sale**
- **pepe**

Riduci il prosciutto a pezzetti e versali nel bicchiere del mixer, aggiungi la ricotta sbriciolata, la panna fresca, sale e pepe, quindi frulla con il mixer fino a ottenere un composto liscio e omogeneo.

Prepara la gelatina con il prodotto granulare sciolto in acqua seguendo le indicazioni riportate sulla confezione. Lasciala intiepidire per qualche minuto e poi unisicne due terzi alla crema di ricotta e prosciutto. Con la gelatina rimasta copri il fondo e le pareti di 4 stampini da budino in alluminio. Fai rassodare in frigorifero per circa 10 minuti.

Distribuisci la mousse di prosciutto nei 4 stampini mettili nel frigorifero e lasciali rassodare per almeno 3 ore. Trascorso il tempo, immergi gli stampini in acqua calda per pochi istanti e poi sforma le mousse nei piatti. Completa con la granella di pistacchi, le foglioline di timo e servi.

MOUSSE DI MORTADELLA
Puoi provare anche questa variante dal sapore ricco. Il procedimento è identico a quella della mousse di prosciutto: devi sostituire il prosciutto con la stessa quantità di mortadella, ridurre la ricotta a 200 g e poi aggiungere 1 cucchiaio di senape e 80 g di pistacchi.

Brodo di cappone


Preparazione
10 minuti


Cottura
2 h e 40 min

INGREDIENTI PER 3 LITRI DI BRODO

- **cappone** 1 di circa 2 kg già pulito
- **cipolla** 1
- **chiodi di garofano** 2
- **sedano** 2 coste
- **carote** 2
- **alloro** 2 foglie
- **salvia** 2 rametti
- **sale**
- **pepe in grani**

Lava il cappone sotto acqua fredda e disponilo in una casseruola grande. Pela la cipolla e steccala con i chiodi di garofano; pulisci le coste di sedano e pela le carote.

Unisci le verdure nella pentola, coprile con circa 4 l d'acqua, aggiungi l'alloro, la salvia, 1 cucchiaino di sale grosso e 3-4 grani di pepe. Poi copri e porta a ebollizione, eliminando la schiuma man mano che si forma, prelevandola col mestolo forato.

Abbassa il fuoco al minimo, scosta leggermente il coperchio e prosegui la cottura per circa 2 ore e mezzo e comunque fino a quando il cappone punzecchiato delicatamente con l'aiuto di una forchetta risulta tenero.

Filtra il brodo prima di servirlo. Il brodo di cappone è particolarmente adatto per esaltare in cottura il sapore delle paste ripiene, come tortellini, cappelletti e anolini, inoltre questo brodo aromatico ben si presta per preparare risotti gustosi. Per congelarlo, lascialo raffreddare completamente e poi versalo in un contenitore di pyrex o di vetro. Chiudi con il tappo e riponi in freezer. Alla temperatura di -18° si conserva circa 2 mesi.

Primo elegante



1

Crema di topinambur e patate all'acetosella

Preparazione 20 minuti

Cottura 45 minuti

INGREDIENTI PER 4
o **topinambur** 600 g o **patate bianche** 300 g o **panna fresca** 250 ml o **brodo vegetale** 500 ml o **burro** 30 g o **acetosella** 1 ciuffo o **olio extravergine** o **sale** o **pepe**

Preparazione. Pulisci i topinambur senza sbucciarli, spazzolandoli sotto acqua corrente. Lessali in acqua bollente per circa 30 minuti. Scolali e spellali. Lessale le patate per 30 minuti circa. Scolale, sbucciale e passale ancora calde al passaverdure con i topinambur. Raccogli il purè in una casseruola. Diluisci con il brodo caldo e mescola bene. Versane 2 cucchiai nel mixer e unisci panna, sale e pepe. Aziona l'apparecchio, fino a ottenere una spuma ben gonfia. Scalda la crema con il burro, suddividila in 4 piatti, versaci sopra la spuma e amalgama con delicatezza. Irrora con un filo d'olio, aggiungi le foglie di acetosella e servila subito ben calda.

ALLE CASTAGNE
Rosola 1 cipolla tritata con 20 g di burro in una casseruola, unisci 200 g di patate a cubetti e 500 g di castagne cotte e a pezzi, fai insaporire, versa 1,2 litri di brodo vegetale bollente e cuoci per 35 minuti. Frulla fino a ottenere una crema e regola di sale. Suddividi la crema nelle ciotole e servi con panna acida o yogurt e nocciole tritate.



2

Orecchiette con broccoli e ceci in salsa di carote

Preparazione 30 minuti

Cottura 20 min

INGREDIENTI PER 4
o **orecchiette fresche** 500 g o **broccoletti** 400 g di rosette o **ceci** 240 g già cotti o **aglio** 2 spicchi o **acciughe** 3-4 filetti o **peperoncino secco** 1 o **pomodorini** 8 o **olio extravergine** o **sale** o **pepe**

Preparazione. Pulisci i broccoli e ricava le rosette, poi tuffale in abbondante acqua salata e cuocili per circa 7-8 minuti. Scolali con il mestolo forato, conservando l'acqua. Rosola in una padella aglio, acciughe spezzettate e peperoncino con un filo d'olio, i ceci scolati, 3-4 cucchiai d'acqua calda e cuoci per circa 2 minuti. Aggiungi i pomodorini a spicchi e i broccoli, prosegui la cottura per altri 3 minuti. Intanto, lessa la pasta per il tempo indicato sulla confezione. Scolala al dente e versala nella padella con 3-4 cucchiai d'acqua di cottura e falla insaporire per 1 minuto a fiamma viva. Irrora con un filo d'olio, regola di sale e servi con la salsa.

SALSA DI CAROTE
Pulisci e taglia a pezzetti 400 g di carote, unisci 1 cipolla a fettine, 2 coste di sedano bianco, 100 g di patate pelate a dadini, 1 spicchio d'aglio. Copri a filo con brodo vegetale e cuoci per 30 minuti. Scola le verdure e frullale con 2 cucchiai d'olio, 2 di concentrato di pomodoro e brodo di cottura fino a ottenere un composto cremoso. Regola di sale e pepe.



3

Bisque di gamberi con zimino ai pomodori secchi

Preparazione 30 minuti

Cottura 40 minuti

INGREDIENTI PER 4

- **gamberi** 20 - **aglio** 1 spicchio - **bietoline** 300 g - **pomodori secchi sott'olio** 5-6 - **cipolla** 1 - **carota** 1 - **sedano** 1 costa - **alloro** 1 foglia - **burro** 20 g - **olio extravergine** - **sale** - **peperoncino** - **pane rustico**

Preparazione. Rosola in una casseruola cipolla, carota e sedano tritati con il burro, unisci le erbe aromatiche legate con spago da cucina e fai stufare a fiamma bassa per 5-6 minuti. Unisci i gamberi, sgusciati e privati del filetto nero sul dorso, saltali per 1 minuto, poi tienili da parte. Metti teste e gusci in una casseruola, rosolali, sfuma con brandy, vino e prosegui la cottura a fiamma bassa con il coperchio per 15 minuti. Frulla finemente il composto, passalo al setaccio e trasferiscilo di nuovo nella pentola, unisci il brodo bollente e cuoci per altri 15 minuti, finché si addensa leggermente. Intanto, rosola lo spicchio d'aglio in una padella ampia, unisci le bietoline spezzettate, copri e fai appassire, aggiungi i pomodori secchi tagliati a filettini, e cuoci per 7-8 minuti, finché il fondo si asciuga, poi regola di sale e peperoncino. Unisci i gamberi, fai insaporire per alcuni istanti e spegni. Suddividi la bisque nei piatti fondi, aggiungi le fette di pane tostate, lo zimino con i gamberi e servi subito la zuppa ben calda.



4

Calamari ripieni alle erbe con salsa al nero

Preparazione 30 minuti

Cottura 45 minuti

INGREDIENTI PER 4

- **calamari** 4 per circa 800 g - **pancarrè** 100 g - **pecorino** 80 g grattugiato - **vino bianco** - **uovo** 1 - **basilico** 1 ciuffo - **prezzemolo** 1 ciuffo - **timo** 3 rametti - **aneto** 1 ciuffo - **aglio** 1 spicchio - **limone** mezzo - **patata** 100 g - **olio extravergine** - **sale** - **pepe**

Preparazione. Pulisci i calamari, recuperando con attenzione la sacca con l'inchiostro e sciacquali, poi trita grossolanamente i tentacoli. Sbuccia e taglia a dadini piccoli la patata poi lessali per 15 minuti e fai intiepidire nell'acqua. Metti intanto a bagno il pane in una ciotola con poco vino. Sbriciolalo e unisci aneto, prezzemolo, basilico tritati con l'aglio, la scorza del limone grattugiata, il pecorino, i tentacoli e l'uovo, mescola poi regola di sale e pepe. Farcisci i calamari senza riempirli troppo e fissali con uno stecchino. Scalda un filo d'olio in una casseruola bassa, aggiungi del timo e rosola i calamari in modo uniforme, sfuma con 150 ml di vino, sala e pepa e prosegui la cottura a fiamma moderata con il coperchio per 35-40 minuti finché saranno teneri. Nel frattempo, scola i dadini di patata conservando l'acqua, schiacciali fino a ottenere una crema con poche gocce d'olio e acqua di cottura, poi unisci l'inchiostro e regola di sale. Servi i calamari con la salsa.



Insalata di cappone con arance, noci e melagrana

Preparazione 20 minuti

Cottura 4 minuti

INGREDIENTI PER 4
∘ **petto di cappone** 400 g già cotto ∘ **insalata mista** 40 g ∘ **arance** 2 ∘ **noci pecan** 60 g di gherigli ∘ **melagrana** mezza ∘ **paprika dolce** ∘ **aceto di mele** ∘ **olio extravergine** ∘ **sale** ∘ **pepe**

Preparazione. Massaggia il petto di cappone con abbondante paprika e rosolalo in una padella con un filo d'olio e un pizzico di sale per 2-3 minuti, finché sarà colorito, poi lascialo raffreddare e taglialo a fette spesse, in senso obliquo (se preferisci, puoi anche utilizzare petto di pollo). Intanto, suddividi l'insalata nei piatti. Sbuccia al vivo le arance: dopo aver eliminato le calotte alle estremità, appoggia il frutto su un tagliere e, mantenendolo in posizione verticale, taglia la scorza in profondità con un coltello, arrivando alla polpa viva. Infila la lama fra la polpa e la pellicina di ciascuno spicchio e, spingendolo verso l'alto, staccalo dalla membrana che lo riveste. Ripeti anche con l'altro frutto e distribuisci gli spicchi nei piatti, poi aggiungi le fettine di cappone, i gherigli di noci spezzettati e i chicchi di melagrana. Per la vinaigrette, versa in un vasetto con il tappo a vite 3 cucchiai d'olio, 2 di aceto, sale e pepe. Chiudi, scuoti con energia per emulsionare bene, irrora i piatti, poi servi.



Salmone laccato all'arancia con crema di avocado

Preparazione 20 min

Cottura 15 minuti

INGREDIENTI PER 4
∘ **tranci di salmone** 4 da 200 g l'uno ∘ **avocado** 2 ∘ **arance bio** 2 ∘ **liquore all'arancia** ∘ **miele di arancio** ∘ **burro** ∘ **panna acida** ∘ **salvia** 4 foglie ∘ **sale** ∘ **pepe bianco** ∘ **rosette di broccoli e dadini di patate cotti per decorare**

Preparazione. Grattugia la scorza dell'arancia, poi spremi il succo. Disponi in un contenitore ermetico i filetti di salmone, unisci la scorza d'arancia e irrora con 4 cucchiai di succo, sala e pepa, poi chiudi e metti in frigorifero per 30 minuti. Per la crema di avocado, elimina le radichette, la guaina esterna e metà della parte verde del cipollotto, poi tritalo grossolanamente. Pulisci gli avocado, incidili nel senso della lunghezza, ruotali per dividerli a metà, poi elimina i noccioli e ricava la polpa. Frullala con il cipollotto, 3 cucchiai di succo d'arancia e 3 di panna acida, fino a ottenere una crema, poi regola di sale e pepe, versa in un contenitore e conservala al fresco. Sgocciola i tranci dalla marinata e rosolali in una padella ampia con 40 g di burro e le foglie di salvia, finché sono dorati. Alza la fiamma, irrorali con 4 cucchiai di liquore e 2 di miele e fai insaporire, girandoli un paio di volte finché il fondo si asciuga. Suddividi la crema di avocado nei piatti, aggiungi i tranci, le verdurine e fette di arancia a piacere e servi.

Dessert insolito



7

Tartellette al lemon curd con meringa morbida

Preparazione 30 minuti

Cottura no

INGREDIENTI PER 4
- **pasta brisée pronta** 240 g
- **lemon curd** ○ **albumi** 2
- **zucchero** 120 g ○ **limone**

Preparazione. Ricava 4 dischi di pasta brisée e fodera 4 stampini da tartelletta da 12-13 cm. Punzecchia il fondo con la forchetta, fodera con carta da forno, versa legumi secchi e cuoci in forno già caldo a 200° per 10-12 minuti. Elimina carta e legumi, prosegui la cottura per 2 -3 minuti, poi fai raffreddare. Distribuisci il lemon curd nelle tartellette. Monta 2 albumi con 3 gocce di succo di limone, unendo gradualmente lo zucchero, fino a ottenere una meringa lucida. Dividila in 4 piattini e falla dorare con il cannello a gas, poi servi con le tartellette.

LEMON CURD

Ricava la scorza di 1 limone bio poi spremilo con altri 2. Misura il succo e aggiungi acqua fino a ottenere 100 ml. Monta in una ciotola 2 uova e 2 tuorli con 160 g di zucchero e un pizzico di sale per 4-5 minuti, finché saranno spumosi. Incorpora 125 g di burro a pezzettini, poi unisci scorza e succo. Disponi la ciotola su una pentola con poca acqua in leggera ebollizione e cuoci a bagnomaria a fiamma bassa senza far bollire, mescolando per 8-10 minuti, finché il curd si addensa, poi lascialo raffreddare.



8

Torta soffice al cioccolato con gelatina d'uva

Preparazione 40 min

Cottura 60 minuti

INGREDIENTI PER 4
- **cioccolato fondente** 350 g
- **zucchero** 80 g ○ **burro** 80 g
- **cacao amaro** 2 cucchiai
- **farina** 50 g ○ **uova** 4 ○ **lievito vanigliato** 8 g ○ **gelatina d'uva o confettura a piacere** 200 g
- **chicchi d'uva o frutti di bosco** ○ **panna fresca** 150 ml
- **sale** ○ **estratto di vaniglia** 1 cucchiaio ○ **succo di limone**

Preparazione. Fai fondere 160 g di cioccolato con il burro a fiocchetti a bagnomaria o al microonde. Separa i tuorli dagli albumi e disponili in 2 ciotole. Monta i tuorli con lo zucchero e un pizzico di sale finché saranno spumosi, aggiungi la farina setacciata con il cacao amaro e il lievito, poi unisci il cioccolato fuso con il burro. Monta a neve gli albumi con 2-3 gocce di succo di limone, quindi incorporali al composto, poco per volta, mescolando con movimenti delicati dal basso verso l'alto. Versa il composto in uno stampo a cerniera da 20-22 cm di diametro, foderato con carta da forno bagnata e strizzata.Cuoci la torta in forno già caldo a 180° per circa 45-50 minuti, poi lasciala raffreddare completamente. Dividi la torta a metà, spalma uno strato di gelatina, poi riposiziona la parte superiore. Fondi il cioccolato rimasto con la panna, spalma la superficie della torta e servila decorando con i chicchi d'uva.

GialloZafferano

GRUPPO MONDADORI

Prodotto e realizzato da
OpenEyes Film Srl

DIRETTORE RESPONSABILE
Simona Stoppa
simonastoppa@openeyesfilm.net

CON LA COLLABORAZIONE
del team web giallozafferano.it

COLLABORATORI
Luciana Giruzzi
Marilena Bergamaschi
Michela Sassi

IN CUCINA
Karen Huber,
Franceso Parravicini

FOTO
Antonio Bagnano
Gianmarco Folcolini
Ciro Rota
Anna D'acunzo

STYLIST
Federica Esti
Michela Burkhart

nel prossimo numero in edicola **il 12 dicembre**

Voglia di ...

Tante strepitose ricette a buffet per festeggiare l'ultima notte dell'anno: che la festa cominci...

Tradizione ai fornewlli

Voglia di cotechino e lenticchie? Ecco 8 idee insolite per un menù sfizioso, tutto da provare

Menu smart

Il brunch di Capodanno: una proposta divertente per stare ancora tutti insieme a tavola

Idee vegetariane

Dolci, che altro? Stuzzicanti e assolutamente irresistibili

... E TANTO ALTRO!



MONDADORI MEDIA S.P.A.
SEDE LEGALE
via Bianca di Savoia 12, Milano
DISTRIBUZIONE a cura di Press Di srl.
SERVIZIO ABBONAMENTI è possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite: sito web: www.abbonamenti.it/mondadori; e-mail: abbonamenti@ mondadori.it; telefono: dall'Italia 02 49572001; dall'estero tel.: +39 02 86896172. Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 19:00; posta: scrivere all'indirizzo: Direct Channel SpA – Casella 97 - Via Dalmazia 13, 25126 Brescia (BS). L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi periodo dell'anno. L'eventuale cambio di indirizzo è gratuito: informare il Servizio Abbonati almeno 20 giorni prima del trasferimento, allegando l'etichetta con la quale arriva la rivista.
SERVIZIO ARRETRATI/COLLEZIONISTI
tel. 045 8884400, email collez@mondadori.it
PUBBLICITÀ Mediamond S.p.A. – Viale Europa 44, 20093 Cologno Monzese tel. 02 21025259, e-mail contatti@mediamond.it
Pubblicazione registrata al Tribunale di Milano n° 105 del 14/03/2017. Tutti i diritti riservati.
Stampa: Effe Printing Srl - Località Miole Le Campore - Oricola (L'Aquila)



Il nostro impegno. Utilizziamo carta certificata PEFC ottenuta da cellulosa riciclata e da fonti controllate. La nostra scelta contribuisce a salvaguardare nel tempo l'integrità del patrimonio forestale nel mondo per le generazioni presenti e future.



Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali ISSN 2532-3539



Accertamento Diffusione Stampa Certificato n. 9147 del 08/03/2023

Seguici su

Ehi,
hai mai provato
a SPALMARE
la frutta secca?





PROVACI!
Siamo cremose,
biologiche e senza
zuccheri aggiunti.

Solo anacardi, arachidi, mandorle
e nocciole bio per cinque creme incredibili,
100% frutta secca, senza nessun altro
ingrediente aggiunto (neanche lo zucchero!).
Un'esplosione di gusto ed energia super versatile.



vegan
senza glutine
senza olio di palma
fonte di proteine

Dal 1972
fior di loto
Sempre con te

www.fiordiloto.it